

Ali & Adnan | Geschmorte Kirschtomaten auf Parmesan-Joghurt

Zutaten:

- 4 - 6 Rispen Kirschtomaten
- Olivenöl
- Knoblauch

Für den Parmesan-Joghurt:

- 500 g Joghurt
- 150 - 200 g geriebener Parmesan
- 1 Zitrone, Abrieb und Saft
- Knoblauch
- Thymian
- Rosmarin
- Olivenöl
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

Gewürzte Tomaten in einer Grillpfanne auf dem Grill schmoren lassen.

Joghurt mit geriebenem Parmesan vermengen, mit etwas Wasser und Zitronensaft strecken und mit Abrieb abschmecken.

Rezept: Ali Güngörmüş & Adnan Maral

Quelle: Grillen mit Ali und Adnan vom 01.07.2022

Episode: Das Messer und ein ganzes Lamm