

Rezept

Ofentomaten-Pasta

Ein Rezept von Ofentomaten-Pasta, am 18.04.2024

Zutaten

1 kg vollreife Tomaten	2 EL Rohrohrzucker
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 frische rote Chilischote	25 g Cashewkerne
Salz	1 EL Hefeflocken
3 EL Olivenöl	Pfeffer
1 TL getrockneter Thymian	250 g Spaghetti aus Hartweizengrieß
6 Stängel Basilikum	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Ein Blech mit Backpapier auslegen und mit Zucker bestreuen. Die Tomaten halbieren. Tomatenhälften mit den Schnittflächen nach unten auf das Backblech setzen. Im heißen Ofen ca. 30 Min. (oben) backen, bis die Tomatenhaut beginnt, schwarz zu werden.
2. Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
3. Die Chili waschen, putzen und längs aufschneiden. Die Kerne herausschaben, die Hälften in Würfel schneiden (Hände waschen!). Die Cashews anrösten und mit ½ TL Salz und den Hefeflocken zu »Parmesan« verarbeiten (s. S. 14).
4. Das Backblech aus dem Ofen nehmen. Den Ofen auf 170° herunterschalten. Mit einer Gabel die Haut von den Tomaten ablösen. Tomaten mit der Gabel zerdrücken, sodass ein grobes Püree entsteht. Zwiebel, Knoblauch und Chili darauf verteilen. Das Öl darüberträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und weitere 30 Min. im Ofen (Mitte) garen.
5. Inzwischen in einem großen Topf 2 l Wasser aufkochen und 2 TL Salz hinzufügen. Spaghetti hineingeben, einmal umrühren und nach Packungs-angabe in ca. 8 Min. bissfest kochen.
6. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen. Die Hälfte des Basilikums unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti in ein Sieb abgießen und auf zwei Teller verteilen. Die Tomatensauce über die Nudeln geben. Mit übrigem Basilikum und »Parmesan« bestreuen.