

Rezept

Nudeln mit Ofentomaten

Ein Rezept von Nudeln mit Ofentomaten, am 07.11.2024

Zutaten

500 g Kirsch- oder Datteltomaten	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin oder 3 Zweige Thymian	1 TL Zucker
2 1/2 EL Aceto Balsamico	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
400 g Penne	80 g Pecorino oder Parmesan (am Stück)
5 Stängel Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Tomaten waschen und halbieren. Eine ofenfeste Form mit Backpapier auslegen und die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben dicht an dicht hineinlegen.

2. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin oder Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen von den Zweigen zupfen und grob hacken. Den Knoblauch zwischen die Tomaten stecken, Kräuter darauf verteilen, Zucker darüberstreuen. Balsamico und Olivenöl darüberträufeln und die Tomaten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) je nach Wunsch 40-50 Min. garen, dabei ein- bis zweimal vorsichtig mit dem ausgetretenen Saft begießen oder auch wenden.

3. Rechtzeitig vor Garzeitende reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente garen. Während die Nudeln kochen, den Käse in grobe Stücke brechen oder in Späne hobeln. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter grob zerpfeifen.

4. Die fertigen Nudeln in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Tomaten samt Garflüssigkeit mit den Nudeln mischen, Käse und Basilikum darübergeben und eventuell mit Pfeffer übermahlen.