Rezept

Nudelsalat mit Ofentomaten

Ein Rezept von Nudelsalat mit Ofentomaten, am 10.06.2025

Zutaten

- **600 g** etwas größere Kirschtomaten
- **1** Zweig Rosmarin
- Salz
- **1 TL** Honig (ersatzweise Zucker)
- **2** Knoblauchzehen
- **2 EL** Essig
- **2 EL** Oliven und/oder 4 in Öl eingelegte Sardellenfilets (wer mag)
- je 2 Zweige Thymian und Petersilie
- **8 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **300 g** kurze Nudeln (z. B. Penne oder Fusilli)
- **2 Scheiben** Toastbrot
- **100 g** Pecorino (am Stück)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 140 Grad). Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben in eine feuerfeste Form legen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. 2 EL Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Kräuter untermischen und das Öl auf den Tomaten verstreichen. Tomaten im Ofen (Mitte) etwa 1 Stunde backen, bis sie leicht braun sind.

2. Etwa 15 Minuten vor Ende der Backzeit für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.

3. Den Knoblauch schälen. Das Brot entrinden, gut 1 cm groß würfeln und in einer Pfanne in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze unter Rühren knusprig braten. Leicht salzen. Den Knoblauch dazupressen und untermischen, die Pfanne vom Herd ziehen.

4. Den Essig mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Öl zu einer Sauce verrühren. Die Nudeln abgießen und kurz abschrecken. Nudeln und Ofentomaten mit der Sauce mischen und abschmecken. Brotwürfel aufstreuen, den Käse in dicken Spänen darüberhobeln. Nach Belieben Oliven und/oder Sardellen zum "Nachwürzen" mit auf den Tisch stellen. Den Salat am besten lauwarm essen, er schmeckt aber auch kalt sehr fein.