

## Rezept

# Pasta mit Ofentomaten

Ein Rezept von Pasta mit Ofentomaten, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Kirschtomaten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>1/2 Bund</b> Basilikum
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>2-3 EL</b> frisch geriebener Pecorino
<b>2 EL</b> Semmelbrösel	Salz
Pfeffer	<b>400 g</b> Fusilli, Orecchiette oder Bucatini

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Tomaten waschen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form legen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken oder ganz fein hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein schneiden. Knoblauch und Kräuter mit Öl, Käse und Semmelbröseln verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf den Tomaten verteilen.
2. Die Tomaten in den Ofen (Mitte) schieben und etwa 15 Min. backen. Gleichzeitig für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Die Nudeln darin nach Packungsaufschrift al dente kochen. Nudeln abgießen und mit den heißen Tomaten in der Form mischen. Sofort servieren.