Rezept

Pasta mit Ofentomaten-Sugo

Ein Rezept von Pasta mit Ofentomaten-Sugo, am 12.10.2024

Zutaten

1	Fenchelknolle (ca. 200 g)
6 Zweige	Thymian
	Salz
100 g	getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
2	Knoblauchzehen
400 g	Nudeln (aus Hartweizengrieß, z. B. Spaghetti)
400 g	gelbe Kirschtomaten
5 EL	Olivenöl
500 g	Fleischtomaten
1	Zwiebel
7 EL	Aceto balsamico
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal, 27 g F, 14 g EW, 86 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Fenchel putzen, waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten sowie den Thymian waschen und zusammen mit dem Fenchel in eine ofenfeste Form geben. Alles mit 4 EL Olivenöl beträufeln sowie mit 1 TL Salz bestreuen und gut vermischen. Ca. 40 Min. im Ofen (Mitte) rösten.

2. Inzwischen die Fleischtomaten waschen, achteln und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden, dabei das Öl auffangen. Zwiebel sowie Knoblauch schälen und klein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch sowie Tomatenstreifen darin ca. 5 Min. anbraten. Essig, 2-3 EL Tomatenöl und die Tomatenachtel hinzufügen. Zugedeckt 10 Min. dünsten. Währenddessen die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe kochen.

3. Das Gemüse aus dem Ofen zur Tomatenmischung geben und 2 Min. mitköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben 1 Schöpfkelle Nudelkochwasser unterrühren. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und mit dem Sugo auf Tellern anrichten. Dazu schmeckt als Topping Pangrattato (siehe Umschlag hinten).