

Rezept

Pennette mit geschmolzenen Tomaten

Ein Rezept von Pennette mit geschmolzenen Tomaten, am 26.04.2024

Zutaten

2 frische Knoblauchzehen	3-4 Fleischtomaten (ca. 700 g)
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1/2 TL Puderzucker
400 g Pennette (Mini-Penne) oder andere kurze Röhrchennudeln	1 kleines Bund frischer Oregano
	100 g Feta (Schafkäse)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Die Tomatenwürfel mit Knoblauch und Olivenöl vermischen, mit 1 TL Salz, Pfeffer und dem Puderzucker würzen.

2. Inzwischen reichlich Salzwasser für die Nudeln aufkochen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest kochen.

3. Während die Nudeln kochen, Oregano waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen. Den Feta fein würfeln.

4. Die gewürzten Tomatenwürfel in einer beschichteten Pfanne 3-4 Min. erhitzen. Die Nudeln abgießen und sofort mit den geschmolzenen Tomaten, Oreganoblättchen und dem Schafkäse vermischen, am besten in einer angewärmten Schüssel.