

Rezept

Spaghetti mit Tomaten und Limettenschaum

Ein Rezept von Spaghetti mit Tomaten und Limettenschaum, am 26.04.2024

Zutaten

250 g Cocktailtomaten	2 Knoblauchzehen
1 EL flüssiger Honig	3 EL Olivenöl
2 TL Kräuter der Provence	Salz
Pfeffer	250 g Spaghetti
1 Bio-Limette	50 ml trockener Weißwein (ersatzweise Orangensaft)
100 ml Gemüsebrühe	80 g Crème fraîche
Auflaufform (20 × 30 cm)	Pürierstab

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
2. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in die Auflaufform legen, mit Honig und Öl beträufeln. Kräuter und Knoblauch darüberstreuen, die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 30 Min. garen.
3. Nach 15 Min. die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
4. Inzwischen die Limette heiß waschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Wein und Brühe aufkochen und 3 Min. leise köcheln lassen.
5. Crème fraîche, Limettenschale und 3 EL Limettensaft unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit den geschmolzenen Tomaten auf tiefen Tellern anrichten.
6. Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und über die Pasta schöpfen.