

## Rezept

# Tomatensauce Aus Dem Ofen

Ein Rezept von Tomatensauce Aus Dem Ofen, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Cocktailtomaten	1/2 TL Puderzucker
Salz	frisch gemahlener Pfeffer
<b>4</b> Grissini (italienische Gebäckstangen; ersatzweise 6 EL Semmelbrösel)	<b>100 g</b> Salsiccia (italienische Salami)
<b>1</b> kleine getrocknete rote Chilischote	<b>1</b> Knoblauchzehe
1/2 TL Fenchelsamen	<b>2 TL</b> Kräuter der Provence
Olivenöl für die Form	<b>3 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und halbieren. Eine feuerfeste Form fetten, die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben hineinlegen, mit Puderzucker bestäuben, salzen und pfeffern.
2. Die Grissini in einen Gefrierbeutel geben und mit einer schweren Pfanne, dem Nudelholz oder Fleischklopfer fein zerkrümeln. Die Wurst klein würfeln und mit den Bröseln mischen. Knoblauch schälen und dazupressen. Chili waschen, putzen, entkernen und so fein wie möglich hacken, mit Kräutern der Provence, Fenchelsamen und 3 EL Olivenöl zur Brösel-Wurst-Mischung geben und untermischen. Reichlich Salzwasser für die Nudeln aufkochen.
3. Die Bröselmasse auf den Tomaten verteilen und alles im Ofen (Mitte) 10 Min. backen. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe im Salzwasser al dente kochen, dann abgießen. Die Sauce mit der Pasta mischen. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.