

Mediterrane Ofentomaten mit Pasta

Zutaten:

1 kg Cocktailtomaten
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Frische Zweige Rosmarin, Oregano und Thymian
2 EL dunklen Balsamessig
500 g Pasta
Frische Basilikumblätter

Zubereitung:

Den Ofen auf 200° Umluft vorheizen (Stufe 5 Gashitze).

Die Tomaten waschen, halbieren, ggf. den Stielansatz entfernen und in eine Schüssel geben.

Die Kräuter klein schneiden und den Knoblauch pressen. Salz, Balsamessig, Kräuter und Knoblauch zu den Tomaten geben. Jetzt so viel Olivenöl dazugeben und miteinander vermischen, dass alles benetzt ist.

Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen, die Kräuter-Öl-Mischung aus der Schüssel über die Tomaten geben und für ca. 30 Minuten im Ofen backen.

Währenddessen einen großen Topf mit reichlich Wasser erhitzen und Salz dazu geben. In das kochende Wasser die Pasta rein geben und nach Belieben garen.

Die Tomaten aus dem Ofen holen, die Pasta durch ein Sieb abgießen, beides miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta in tiefen Tellern anrichten und die Basilikumblätter darüber geben.

Tipp:

Wem die Pasta als Hauptgericht nicht reicht, kann dazu ein Stück Fisch, Fleisch oder geräucherten Tofu zubereiten.