

SPAGHETTI MIT GERÖSTETER TOMATENSAUCE



ÜBERSICHT

- Dauer: 30 Minuten
- Menge: 4 Portionen
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

- 800g - 1000g Kirschtomaten
- 2 Stangen Frühlingszwiebel
- 2 (größere) Knoblauchzehen
- 4-5 EL Olivenöl
- 2 TL grobes Meersalz
- 500g Pasta
- Basilikum
- Parmesan



ZUBEREITUNG

Keep it simple – die wohl beste und auch schnellste Tomatensauce für Pasta! Je nach Wunsch auch vielseitig kombinierbar: egal ob mit Sardellen und Oliven, zu einer herrlichen Puttanesca oder einfach nur mit frischem Basilikum und Parmesan – immer eine wahres Geschmackserlebnis!

Den Ofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Tomaten von der Rispe befreien, waschen und gut abtropfen lassen. In einer mittelgroßen Auflaufform die Tomaten mit Olivenöl, den kleingeschnittenen Frühlingszwiebel und Salz vermischen. Sollten die Tomaten größer als Kirschtomaten sein, eventuell mit einem scharfen Messer anritzen, damit sie auch schön weich werden. Zuletzt die (ungeschälten) Knoblauchzehen leicht andrücken, halbieren und mit in die Form geben. Die Tomaten nun im vorgeheizten Ofen im oberen Drittel 20-25 Minuten rösten.

Nebenbei eine tiefe Pfanne (am besten Wok) und einen großen Topf mit gesalzenem Wasser für die Pasta bereitstellen. Die gerösteten und herrlich duftenden Tomaten aus dem Ofen nehmen, die Knoblauchstücke aus der Sauce fischen und den Rest mit einem Kartoffelstampfer (oder mit einer Gabel) leicht zerdrücken. Die Knoblauchstücke aus ihrer Schale drücken, klein hacken und im Wok mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Tomatensauce aus der Ofenform durch ein Sieb in die Pfanne gießen. Zum Köcheln bringen, mit einer kleinen Prise frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit Salz abschmecken.

Die nebenbei al-dente gekochte Pasta am besten nur mit einer Zange oder Nudelkralle vom Topf in den Wok heben, frisch gezupften und klein geschnittenen Basilikum dazugeben und alles gut miteinander vermengen. So zieht die wunderbare Sauce direkt in die Pasta ein. Mit ein paar der noch übrigen geschmolzenen Kirschtomaten anrichten und je nach Bedarf mit Parmesan oder frischem Pfeffer garnieren.

