



## Rezept: „Spaghetti mit Ofentomate“

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Nudeln
- 300 g Cherrytomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Parmesan
- 5 Blätter Basilikum
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico
- ½ TL italienische Kräuter
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer



### Und so geht's:

1. Die Cherrytomaten, zerdrückte Knoblauchzehen, Olivenöl, Balsamico, getrocknete Kräuter, Zucker, Salz und Pfeffer in eine Auflaufform geben und vermengen.
2. Die Tomaten dann 20 Minuten bei 200°C (Ober- und Unterhitze) backen und dabei 3 – 4 Mal wenden. Die Cherrytomaten sind fertig, wenn sie weich und leicht faltig sind.
3. In der Zwischenzeit kochen wir die Nudeln: Wenn das Wasser kocht, etwas Salz und Öl und dann die Nudeln dazugeben.
5. Wenn sie fertig gegart sind, in die Auflaufform geben und alles miteinander gut vermengen.
6. Zuletzt mit frischem Basilikum garnieren. **Guten Appetit!**