



## GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN PASTA

### Zutaten:

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 1 kg     | Kirschtomaten                |
| 4        | Zweige Rosmarin              |
| 1        | Knolle Knoblauch<br>Olivenöl |
| 200 g    | Spaghetti, gekocht           |
| 4 EL     | Olivenöl                     |
| 4 EL     | Balsamico Essig, dunkel      |
| 4 EL     | Pinienkerne, geröstet        |
| 20 Blatt | Basilikum<br>Salz & Pfeffer  |

### Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Kirschtomaten darauf verteilen. Den Rosmarin grob darüber zupfen, eine Knolle Knoblauch aufbrechen und die Knoblauchzehen samt Schale mit der Hand andrücken und ebenfalls auf das Backblech geben. Alles mit Olivenöl beträufeln und etwas Salz & Pfeffer darüberstreuen. Für ca. 10 Minuten im Ofen backen bis die Tomatenhaut schön angebräunt ist.

Nun die Haut der Tomaten abziehen, wenn es nicht stört kann diese auch mitessen. Des Weiteren die Schale von dem Knoblauch entfernen, sowie die Rosmarinstängel herausnehmen.

Jetzt alles in eine Pfanne geben bei geringer Hitze und den Basilikum hineinzupfen.

Mit einem Kartoffelstampfer oder Gabel die Knoblauchzehen und einen Teil der Tomaten etwas zerdrücken. Danach das Olivenöl und den Balsamico Essig unterrühren und das Ganze mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Pasta zur Soße geben und miteinander vermischen. Auf einen Teller anrichten und die Pinienkerne darüber verteilen.



**Tipp:**

Tomaten mögen gar nicht so viel Hitze, lieber sanft und länger kochen oder schmoren.

**Abwandlungen:**

- Anstelle von Rosmarin kann man auch Salbei oder Thymian verwenden.
- Wer möchte kann auch gegrillten Mais oder Paprika unter die Soße mischen, sowie noch als Tex-Mex Variante den Basilikum weglassen und dafür Kidneybohnen, Cumin, Paprikapulver und frischen Koriander hinzufügen.
- Für Spaghetti all'arrabbiata noch etwas feingehackte rote Chilischoten hineingeben.
- Für eine Spaghetti alla puttanesca Variante Basilikum weglassen und Chili, Oregano, schwarze Oliven, Kapern und Petersilie hinzufügen.
- Man kann auch etwas Rucola, Spinat oder Feldsalat mit in die Soße geben oder die Spaghetti durch spiralisierte Zucchiniudeln ersetzen.