



PASTA MIT OFENTOMATEN UND MOZZARELLA

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Spaghetti
- 600 g Kirschtomaten
- 250 g Mozzarella
- 6 EL Olivenöl
- 1-2 EL Honig
- 5 Thymianzweige
- 3-4 Knoblauchzehen
- 50 g Basilikumblätter
- 2 EL Butter
- 50 g Pinienkerne
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Zuerst heizt ihr den Backofen auf 220 Grad vor.

Die Kirschtomaten in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl und Honig beträufeln. Dann die Thymianzweige dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut miteinander vermengen und für ca. 20 Minuten im Ofen garen, bis die Tomaten aufplatzen. Den Knoblauch nun klein hacken und den Basilikum in dünne Streifen schneiden. Die Spaghetti in Salzwasser kochen bis sie bissfest sind.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer großen Pfanne goldbraun anbraten und beiseitestellen. Hierbei unbedingt dabei bleiben und ständig wenden, damit sie nicht verbrennen.

Nun die Spaghetti abgießen und die Tomaten aus dem Ofen nehmen.

Die Butter nun in einer Pfanne schmelzen lassen und den Knoblauch für ca. 1 Minute anbraten. Spaghetti und Tomaten dazugeben und alles gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mozzarella in kleine Stücke reißen und über der Pasta verteilen. Zum Schluss alles mit Pinienkernen und dem Basilikum garnieren.

Guten Appetit!