

Bärlauch-Pasta mit Kirschtomaten aus dem Backofen

schnell gemacht

Für 4 Portionen

500 g Kirschtomaten ♦ **3 EL Olivenöl** ♦ **Salz** ♦ **schwarzer Pfeffer** ♦ **1 EL getrocknetes Basilikum** (alternativ: ca. 1 EL klein gehacktes, frisches Basilikum) ♦ **50 g Bärlauchblätter** ♦ **125 g Pecorino romano am Stück** (alternativ: Parmesan) ♦ **500 g kurze Pasta**, z. B. Strozzapreti, Penne oder Spirelli ♦ **Außerdem:** Backpapier ♦ **Auf Wunsch:** 1-2 EL Olivenöl

1. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Kirschtomaten waschen, halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit Schnittfläche nach oben legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Getrocknetes Basilikum darüber streuen. Ca. 10-15 Minuten im Ofen backen.

2. Inzwischen Bärlauch waschen, trocken schütteln und in ca. 1-2 mm breite Streifen



Foto: Rogge & Jankovic Fotografen

schneiden. Pecorino in feine Späne hobeln. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Abgießen, mit Tomaten, Bärlauch und Pecorino vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Wunsch Olivenöl unterrühren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion: ca. 663 kcal, 2780 kJ, 27 g EW, 92 g KH, 20 g F, 8 BE

KÜCHEN-TIPP: Schmeckt auch kalt lecker als Nudelsalat!

Dieses und viele weitere leckere Rezepte erhalten Sie unter www.koestlich-vegetarisch.de

köstlich vegetarisch, Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin, erhalten Sie alle zwei Monate neu im Zeitschriften- und Naturkosthandel, in Reformhäusern, Supermärkten und natürlich auch unter www.koestlich-vegetarisch.de

Herausgeber: go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch. Rezept und Foto(s) sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, als Ganzes oder in Teilen, ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht gestattet.

