

Linguine mit ofengetrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan

Kategorie	Pastagerichte
Geographisch	mediterran
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	45 Minuten



Das ist ein herrlich saftig-süss-saures Spätsommergericht, welches die Geschmacksnerven tanzen lässt!

Mise en place

500 g gemischte Tomaten, z. B. Cherry, Datterini, gelbe Tomaten, Coro di bue, gewaschen und quer halbiert
Olivenöl,
Salz, Pfeffer, Zucker

250 g Linguine

100 g schwarze, ofengetrocknete Oliven, geviertelt und entsteint
50 g Parmesan am Stück

1 TL Milerb-Oregano
2 EL bestes Olivenöl

Zubereitung

Den Ofen auf 160°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben darauf geben, mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern, mit einer Prise Zucker würzen und je nach Grösse 15 - 25 Min. garen. Dann die Tomaten umdrehen und noch einmal 10 Min. mit der Hautseite nach oben garen. Achtung, die Tomaten dürfen auf keinen Fall austrocknen!

in gut gesalzenem Wasser al dente garen.

Die Linguine abgiessen und zurück in die Pfanne geben, dabei etwas Kochwasser zurückbehalten. Das Olivenöl und den Milerb-Oregano sowie die Oliven unterrühren, alles gut mischen.

Zum Servieren die Pasta auf heisse Teller geben und die Tomaten darüber verteilen, zum Schluss den Parmesan daürber bröckeln oder schneiden. Buon appetito!