

## Ofentomaten und Spaghetti alla puttanesca

Kochrezept Nummer 12 / mp / 22. / 23.7.11

Geben Sie's zu, manchmal muss es auch in der Küche einfach nur schnell gehen. Zwei schnelle Tomatenrezepte und eine ganz fixe Nachspeise stehen an diesem Wochenende auf unserem Speiseplan.

Eine Vorspeise, die schnell geht und wunderbar schmeckt, ist **Ofentomaten mit Röstbrot**. Tomaten häuten, das geht am besten, wenn Sie die Tomaten kurz überbrühen, dann im Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten mit Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Salbei in eine ofenfeste Form geben, mit Brühe angießen und etwa 15 Minuten im 200 Grad heißen Ofen backen. Kurz vor Ende der Garzeiten Brot im Ofen rösten, Tomaten dann mit Parmesan bestreuen und servieren.

Ein echter Pastaklassiker sind **Spaghetti alla puttanesca**. Knoblauch mit Sardellen und Chilli in Olivenöl anbraten, mit Rotwein ablöschen und Tomaten zugeben. Soße etwa 15 Minuten garen. Nudeln in Salzwasser garen, Oliven und Kapern in die Soße geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln abgießen, mit der Soße mischen und mit Parmesan bestreuen.

Und die Nachspeise machen wir mit Melonen. Wassermelone und Netzmelone von Kernen befreien, mit Joghurt und Himbeergelee pürieren. Mit Crushed Ice mischen und servieren.

Guten Appetit