

Spaghetti mit geschmorten Tomaten und Walnüssen



Zutaten

für 2 Personen

250g Sonnen-Tomaten
10ml Olivenöl
1 Prise Zucker
1 Knoblauchzehe

280g Vollkorn-Spaghetti
Salz, Pfeffer
40g Walnüsse
Mediterrane Gewürze nach Wahl

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Die Tomaten in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl und einer Prise Zucker versehen. Eine Knoblauchzehe schälen und als ganze in die Form dazu geben (sie wird nachher wieder herausgenommen und soll nur den Geschmack etwas abgeben). Die Tomaten benötigen nun etwa 20 Minuten bis sie schön geschmort sind.
2. Wenn die Tomaten im Ofen sind, könnt ihr die Spaghetti in Salzwasser kochen.
3. Ist alles fertig, könnt ihr anrichten. Die Spaghetti auf einen tiefen Teller geben. Die Tomaten und den Saft, den sie verloren haben, darauf anrichten. Walnüsse darüber streuen. Mit Gewürzen eurer Wahl (Oregano, Thymian...) sowie Salz und Pfeffer würzen.