



## Cherrytomaten aus dem Ofen mit Pasta

Als erstes den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

750 g Cherrytomaten

waschen, das Grün entfernen und halbieren.

2 Knoblauchzehen

häuten und fein hacken.

1 Peperoni

waschen, halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls  
fein hacken.

6 EL Olivenöl

in eine Auflaufform geben, die halbierten Tomaten,  
den Knoblauch und die Peperoni dazugeben, mit  
und

Salz, Pfeffer

würzen. Alles mit dem Öl vermischen. Die Auflaufform  
auf der mittleren Schiene in den Ofen geben für ca. 20  
Minuten, bis die Tomaten angeschrumpelt sind.

Oregano

Während die Tomaten im Ofen sind,

400 g Pasta nach Wahl

nach Packungsanleitung kochen. Die Tomaten nach  
den 20 Minuten aus dem Ofen nehmen und die fertige  
Pasta unterrühren. Ggfs. nochmal mit Salz und Pfeffer  
abschmecken. Vor dem Servieren

50 g Parmesankäse

über die Pasta reiben.

**Biolandhof Avena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-avena.de](mailto:info@biolandhof-avena.de)

[www.biolandhof-avena.de](http://www.biolandhof-avena.de)