

# Pasta Puttanesca - aus dem Ofen

730

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Elisabeth Räter, Zeit Magazin

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Im Moment gibt es eine Tomatenschwemme, was mir nur recht ist. Ich esse mittags Tomatensalat und abends zum Beispiel diese Pasta.

Die Soße ist einfach eine sogenannte Puttanesca, ein klassisches Rezept, ich mache sie aber im Ofen, weil so die Tomaten noch ein bisschen süßer werden.

Bemerkung WG: Zugabe von 100 mL Kochwasser überflüssig.

**Zutaten:** Zutaten für 2 bis 3 Personen:

700 g Tomaten  
3 kleine Zwiebeln  
2 EL Oliven  
2 EL Kapern  
4 Sardellenfilets  
½ TL Chiliflocken  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
4 EL Olivenöl,  
ca. 250 g Spaghetti  
Salz

**Rezept:** Tomaten vierteln. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Auf einem Backblech verteilen. Oliven, Kapern, Sardellen, Chili, Salz und Zucker hinzufügen, Olivenöl gleichmäßig darübergießen. Mit einem großen Löffel alles vorsichtig umrühren. Bei 190°C ungefähr 30 Minuten lang im Ofen backen.

Währenddessen Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Abgießen und 100 mL Kochwasser aufheben. Die gebackenen Tomaten in den Spaghettitopf geben, Spaghetti und Kochwasser hinzufügen und das Ganze unter Rühren noch mal kurz aufkochen.