

Penne mit pikanten Knoblauch-Tomaten



Zubereitung
Für 4 Personen

1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2 Die Knoblauchzehen auslösen und schälen. Die Schalotten ebenfalls schälen und in einzelne Zehen teilen.

3 Die Cherrytomaten waschen und auf Küchenpapier trockentupfen. Wenn nötig die Stiele entfernen.

4 Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die Lorbeerblätter mit einer Schere dem Rand entlang einschneiden. Den Oregano hacken.

5 Alle vorbereiteten Zutaten in eine grosse Gratinform verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und grosszügig mit dem Olivenöl beträufeln.

Zutaten

1 Knoblauchknolle
200 g Schalotten, klein
500 g Cherrytomaten
1 Peperoncino
4 Lorbeerblätter, frisch
0.5 Bund Oregano
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 dl Olivenöl
400 g Penne

6 Die Tomaten im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 30–35 Minuten backen.

7 Inzwischen reichlich Salzwasser aufkochen.

8 Gut 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Penne im leicht kochenden Salzwasser bissfest garen. Abschütten, gut abtropfen lassen und in eine grosse, vorgewärmte Schüssel geben. Die Tomaten mitsamt übrigen Zutaten und entstandenem Jus beifügen, sorgfältig mischen und wenn nötig nachwürzen.

(Quelle:wildeisen.ch)