

Ofentomaten Auflauf

Einkaufsliste:



- 4-5 Fleischtomaten
- 3EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln oder 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Handvoll frischer Oregano
- 1 Handvoll frischer Basilikum
- 200ml Gemüsebrühe
- 400g gehackte, geschälte Tomaten
- 2EL Tomatenmark
- 50ml Sahne
- 50g Parmesan
- 100g Mozzarella
- 150g Pasta (nach Wahl)
- 500g Spinat TK oder frisch
- 150g Pinienkerne
- 200g Halb getrocknete Tomaten (Rezept im Knusperstübchen)

So wird's gemacht:

Zunächst die Pinienkerne rösten und beiseite stellen. Von den Fleischtomaten die Deckel entfernen und vorsichtig aushöhlen. Die Zwiebeln sowie Knoblauchzehen klein hacken und in Olivenöl anbraten, die Tomatenmasse sowie die gehackten Tomaten und die Kräuter hinzugeben, mit der Brühe und Sahne aufgießen und köcheln lassen. Nach etwa 20 Minuten Die Nudeln hinzugeben und mit köcheln lassen bis sie den gewünschten Garpunkt erreicht, evtl. etwas Brühe nachgießen. Zum Schluss den (aufgetauten) Spinat sowie die halb getrockneten Tomaten, den Parmesan und die Pinienkerne hinzugeben. Masse so essen oder in die ausgehöhlten Fleischtomaten füllen. Die restliche Masse in eine Ofenform geben, die Tomaten darauf setzen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen, backen bis der Mozzarella goldbraun ist und die Tomaten weich sind aber nicht zerfallen, etwa 15 Minuten. Sofort servieren oder mit frischem Spinat, frischen Tomaten sowie gerösteten Pinienkernen und etwas Olivenöl als Salat.