

# Sommerpasta mit Zucchini



## Zutaten

4-6 Portionen

Für die Tomaten:  
3 Knoblauchzehen  
200 g Kirschtomaten  
2 TL Olivenöl  
2 TL Salz  
1 TL Zucker  
Handvoll Basilikum

Für die Pasta:  
400g Zucchini  
50 ml Olivenöl  
2 TL Tomatenmark  
2 Knoblauchzehen  
Handvoll Basilikum  
1 TL Oregano  
1 TL Pfeffer  
1 TL Paprikapulver  
Saft einer Zitrone  
100 ml Sahne

300 g Nudeln

Nach Belieben: 2-3 EL geröstete Pinienkerne

## So wird's gemacht:

Für die Tomaten zunächst alle halbieren und auf ein Blech mit Backpapier geben.

Knoblauchzehen leicht andrücken und auf das Blech geben. Tomaten mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Puderzucker bestreuen, Basilikum verteilen und bei 100 °C ca. 30 Minuten backen. Derweil die Sauce vorbereiten.

Hierfür die Zucchini würfeln oder in Scheiben schneiden. Zucchini in Olivenöl anbraten, Knoblauch hinzugeben und mitrösten. Tomatenmark hinzugeben und mit Sahne und 100 ml Wasser ablöschen. Zitronensaft und Gewürze in die Masse geben und alles gemeinsam 30 Minuten ziehen lassen.

Parallel Pasta kochen. Wenn die Pasta noch bissfest ist abschrecken und mit der Sauce vermengen. Gemeinsam mit den Tomaten servieren.