

# Spaghetti mit Tomaten und Knoblauch aus dem Backofen

Kategorien: Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Spaghetti
800	Gramm	Cherry-Tomaten
12		Knoblauchzehen
1		Rote Chilischote
8	Essl.	Olivenöl
		Basilikum
		Salz, Pfeffer
		Parmesankäse

## Anleitung:

Zubereitungszeit: 35 Min

1. Cherry-Tomaten halbieren und auf ein Backblech legen. Knoblauchzehen schälen und dicht daneben legen. Mit Olivenöl beträufeln. Entkernte Chilischote, in Ringe geschnitten, zusammen mit Salz und Pfeffer über die Tomaten und Knoblauchzehen streuen. In den auf 200°C vorgeheizten Backofen geben und ca. 25 Min. backen.

2. Spaghetti in Salzwasser ca. 10 Min. kochen (bissfest). In einem Sieb abtropfen lassen und zusammen mit den Tomaten und Knoblauch auf Teller verteilen. Mit kleingezupftem Basilikum bestreuen. Nach Bedarf ein Schuss Olivenöl und geriebenen Parmesankäse dazugeben. Servieren.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

Brennwert 2597 kJ (612 kcal)

Eiweiß 22 g

Fett 14 g

Kohlenhydrate 99 g