

Rezept

Penne mit Schmortomaten-Pesto

Ein Rezept von Penne mit Schmortomaten-Pesto, am 18.07.2024

Zutaten

30 g Petersilie	1 Knoblauchzehe
1 EL Pinienkerne	5 EL Olivenöl
6 schwarze Oliven (entsteint)	3 EL fein geriebener ital. Hartkäse (z. B. Montello)
½ TL abgeriebene Bio-Orangenschale	3 Msp. Chiliflocken
Salz	Pfeffer
8 kleine Eiertomaten (ca. 350 g)	250 g Penne

Ausserdem:

ital. Hartkäse (z. B. Montello) zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Für das Pesto die Petersilie waschen und gründlich trocken schütteln, die Blättchen und zarten Stiele grob zerschneiden. Den Knoblauch schälen und grob würfeln. Mit Petersilie, Pinienkernen und 4 EL Öl möglichst nur kurz und stoßweise fein pürieren. Die Oliven fein hacken und mit dem Käse unter das Pesto rühren. Mit Orangenschale, Chiliflocken, Salz und Pfeffer pikant würzen.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Tomaten waschen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Das Pesto in die Tomaten füllen. Eine möglichst passende ofenfeste Form mit dem übrigen Öl (1 EL) ausstreichen. Tomaten dicht an dicht mit der Füllung nach oben hineinlegen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. garen.
3. Inzwischen Penne nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Kurz vor dem Abschütten der Nudeln die Tomaten aus dem Ofen nehmen, das Pesto herauslösen und die Tomatenhälften quer halbieren. Pesto, Tomaten und Garsud gleich mit den Nudeln mischen. Mit Käse zum Bestreuen servieren.