

## Tagliatelle mit Ofentomaten

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Trocknen: ca. 2½ Std.

---

**1½ kg Tomaten** (z. B. Cuore di Bue und San Marzano, in Scheiben, Cherry- und Datteltomaten, halbiert)

**1 dl Olivenöl**

**4 Knoblauchzehen**, in Scheibchen

**1 Esslöffel Zucker**

**1 Teelöffel Bio Vanilleschoten**, gemahlen

**1 Teelöffel Salz**

---

**350 g Teigwaren** (z. B. Tagliatelle)

**Salzwasser**, siedend

**Salz, Pfeffer**, nach Bedarf

**½ Esslöffel Oregano- oder Basilikumblättchen**

1. Tomaten, Öl, Knoblauch, Zucker und Vanille mischen, salzen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.

**Trocknen:** ca. 2½ Std. im auf 110 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

2. Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen. 1 dl Kochwasser beiseite stellen, Teigwaren abtropfen, wieder in die Pfanne geben. Die Hälfte der Tomaten unter die Nudeln mischen. Beiseite gestelltes Kochwasser begeben, würzen.

Auf Teller verteilen, restliche Tomaten darauf verteilen, Oregano darüberstreuen.

**Tipp:** Puderzucker statt Zucker verwenden.

