

BASILIKUM-KRITHARAKI MIT GEBACKENEN TOMATEN

Eigentlich wollte ich Anfang der Woche nur die restliche Tomatenernte in meine gebackene Tomatensauce verwandeln, aber dann habe ich den Abendplan nochmal komplett über den Haufen geworfen und ein paar Tomaten für diese Basilikum-Kritharaki mit gebackenen Tomaten verwendet. Mit dabei war the one and only Zucchini of the year. Ich glaube... nein ich weiß, es war die einzige Zucchini die ich dieses Jahr ernten konnte da Nummer zwei von Schnecken zerfressen war und zu mehr hatten meine Pflänzchen scheinbar keine Lust. Dieses Abendessen ist auf jeden Fall ein Beweis dafür, dass es noch nicht zu spät für leckere Sommergerichte ist!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

500g Cocktailtomaten

1 Zucchini

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 Zitrone

100g Joghurt, hier fettarm

200g Kritharaki

1 Bund Basilikum

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden und die Tomaten halbieren.

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Das Gemüse in eine kleine Auflaufform* geben und mit dem Olivenöl beträufeln. Alles mit Pfeffer und Salz würzen und gut vermengen. Die Auflaufform für ca. 25 Minuten in den Backofen schieben.

In dieser Zeit die Kritharaki in Salzwasser gar kochen.

Die Nudeln abgießen und kurz kalt abschrecken. Etwas abkühlen lassen.

Das Gemüse aus dem Ofen holen.

Die Kritharaki mit dem Joghurt vermengen. Das fein gehackte Basilikum unterheben und alles mit Pfeffer, Salz, dem Abrieb von der Zitronenschale und dem Zitronensaft würzen. Knapp die Hälfte vom gebackenen Gemüse und die Flüssigkeit aus der Auflaufform zu den Joghurt-Kritharaki geben und alles auf tiefe Teller verteilen.

Das restliche Gemüse darauf geben. Die Basilikum-Kritharaki mit gebackenen Tomaten sofort servieren.

Lasst es euch schmecken!

