

# BUNTE TAGLIATELLE MIT VANILLETOMATEN

## Bunte Tagliatelle mit Vanilletomaten

Von meiner roten Pasta-Aktion habe ich euch ja schon berichtet – das hier ist daraus geworden.

Im Rahmen der Tomatenernte habe ich einige der Cocktailltomaten beiseite gelegt. Sie sollten nicht zu Suppe oder Sauce verarbeitet werden... auch wenn beides super lecker ist. Ich hatte die Idee diese Tomatchen ein bisschen wie die Vanilletomaten von Rachel Khoo zu machen, nur nicht als fruchtige Ergänzung zum Käse, sondern als Pastasauce. Das Ergebnis war wunderbar, ich mag ja ohnehin die Kombination von Pasta und Vanille. Nur Bessere Hälfte war kurz enttäuscht – auf den ersten Blick dachte er, sein Teller wäre zur Hälfte mit Kochschinkenstreifen gefüllt. Nein, diesmal gibt es etwas Vegetarisches!



### Zutaten für 2-3 Personen:

120g getrocknete rote Pasta von hier

80g sehr dünne, weiße Tagliatelle

200g Cocktailltomaten

1 Vanilleschote

4 EL Olivenöl

Pfeffer und etwa Fleur de Sel

20g Butter

### Zubereitung:

Die Tomaten bis auf 8 Stück halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine kleine Auflaufform legen. Die restlichen Tomaten im Stück dazu geben. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Das Vanillemark mit dem Olivenöl verrühren und über die Tomaten verteilen. Die Vanilleschote dazu legen. Für 20 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Kurz vor Ende der Backzeit koche ich die Pasta in Salzwasser al dente. Zuerst wandern die roten Tagliatelle in das kochende Wasser, sie brauchen ca. 5 Minuten. Auf die letzten 2 Minuten kommen die hauchdünnen weißen Nudeln dazu. Da habe ich mich nach der Packungsanleitung gerichtet. Die fertige Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Die Butter darin schmelzen lassen.



Die Tomaten aus dem Ofen holen...



...und die Pasta mit dem Öl und den halbierten Tomaten vermengen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und einer guten Prise Fleur de Sel würzen. Auf die Teller verteilen und mit den ganzen Tomaten dekorieren. Die Pasta duftet nicht nur wunderbar nach Vanille und Tomaten, sie schmeckt auch ganz herrlich danach.

Wer möchte probieren?

