

SCHARFE PASTA MIT GELBER TOMATENSAUCE UND SCHAFSKÄSE

SCHARFE PASTA MIT GELBER TOMATENSAUCE UND SCHAFSKÄSE

Die Tomatenernte ist dieses Jahr sehr kläglich ausgefallen. Eine paar rote Tomaten, ein paar gelbe Tomaten und dann kam die Braunfäule. Und während ich in den letzten Jahren Unmengen an Tomaten im Ofen geröstet habe um sie dann zu meiner geliebten allzweck Tomatensauce zu verarbeiten, reicht es diesmal nur für ein bisschen Pasta und ein paar Portionen Pizzasauce. Eines dieser Pastagerichte ist diese scharfe Pasta mit gelber Tomatensauce und Schafskäse. Die gelbe Tomatensauce ist dank einer gelben Habanero Chili wirklich scharf - da passt der Schafskäse ganz wunderbar als salziger Kontrast!



ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

250g Linguine

350g gelbe Tomaten

1 Zwiebel

etwas Olivenöl

Salz

1/2 gelbe Habanero Chili

150g Schafskäse

1 Knoblauchzehe

10 Basilikum Blätter

ZUBEREITUNG:

Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine große Auflaufform legen. Die Zwiebel schälen, vierteln und dazu legen. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen und die Tomaten mit Olivenöl beträufeln und salzen.

Das Blech für 45 Minuten in den Ofen schieben und die Tomaten backen.



Kurz vor Ende der Backzeit die Pasta in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Die Nudeln zurück in den Topf geben.

Die gebackenen Tomaten mit der halben Habanero und der geschälten Knoblauchzehe in den Mixer geben und mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind.



Die Linguine mit der gelben Tomatensauce vermengen. Das Basilikum klein zupfen und untermengen und den Schafskäse klein bröseln. Alles gut vermischen und bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken.



Die Pasta auf zwei passende Teller verteilen...



... und sofort servieren.

Scharf und lecker!

