

Kochen kann sehr, sehr einfach sein. Besonders wenn gar nicht gekocht wird. So wie bei diesem wunderbaren Gericht, das bei uns traditionell den Platz einer Spaghettisoße einnimmt. Heißt: Es gibt Spaghetti mit Schmolztomaten. Wie lecker die Sache schmeckt, hängt vom Aroma der verwendeten Tomaten aber. Dass die Sache lecker schmeckt, ist dagegen gesichert. Und weil dieses Gericht sehr, sehr einfach zuzubereiten ist, ist auch die Anleitung sehr, sehr kurz:

Die Zutaten:

Du brauchst pro Person fünf bis sechs kleine Tomaten. Am besten schmecken die nicht ganz billigen Rispendinger, die etwas kleiner sind als Tischtennisbälle. Kirsch- bzw. Cherry-Tomaten sind zu klein; sie schmelzen komplett weg und ergeben Matsch. Pro Person brauchst du eine halbe, fein scheibierte Knoblauchzehe, sechs bis acht entsteinte schwarze Oliven, einen Esslöffel kleine Kapern, Olivenöl, Salz (am besten gröberes Meersalz) und schwarzen Pfeffer aus der Mühle.

Die Zubereitung:

Heiz das Rohr auf 150° Umluft vor. Pinsel eine passende Auflaufform mit Olivenöl aus. Leg die gewaschenen Tomätchen dicht an dicht und nur in einer Lage hinein und stich jede einzelne Frucht vorher mit dem spitzen Messer sechs-, siebenmal ein. Halbier die Oliven und platziere sie zwischen den Tomaten. Verteile auch die Kapern gleichmäßig. Dann gib Salz und Pfeffer drüber und leg zuletzt die Knoblauchscheiben drauf. Sprengel noch ordentlich O-Öl drüber und stell die Form dann für 15 bis 20 Minuten in den Backofen. Ab Minute 16 kannst du nachsehen, ob die Tomätchen schon geschmolzen sind. Vor dem Servieren hebst du alle Zutaten in der Form durch und drückst dann jede einzelne Tomate mit einem Löffel ganz leicht, damit sie noch ein bisschen Saft lässt.

Tipp: Hast du richtig viele Gäste, kannst du nach derselben Methode gleich ein ganzes Backblech voller Tomaten schmelzen lassen. Esst ihr dagegen nur zu zwei, und sind Spaghetti am Start, dann wirf die Nudeln nach dem Garen in eine Pfanne mit erhitztem Öl. Schwenk sie durch, gib die Schmolztomaten dazu und heb alles durch. Darauf kommt dann geriebener Hartkäse – zum Beispiel Parmesan...