



♡ Zucchini aus dem Ofen mit Linguine



♡ Zutaten

- › 200 g Linguine
- › 250 g Zucchini
- › 300 g Kirschtomaten
- › 1 Burrata
- › 2 EL Olivenöl
- › 1/4 Zwiebel
- › 1 kleines Lorbeerblatt
- › 1 eingelegte getrocknete Tomate in Öl
- › 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- › 1 Messerspitze Paprikapulver edelsüß
- › 1 Messerspitze gemahlener Koriander
- › 1/2 TL getrockneter Basilikum
- › 1/2 TL getrocknete Petersilie
- › 1/2 TL getrockneter Oregano
- › 1/2 TL getrockneter Thymian
- › 1/2 TL getrockneter Rosmarin
- › frischer Basilikum
- › Salz & Pfeffer

Die Zucchini waschen in Scheiben schneiden und diese vierteln. Diese dann zusammen mit den Tomaten in eine Auflaufform geben und mit Öl beträufeln.

Die Zwiebel abziehen und sehr fein Würfeln. Die eingelegte Tomate gut abtopfen lassen und ebenfalls sehr fein schneiden. Das Lorbeerblatt mit einer Schere vorsichtig in feine Stücke schneiden. Alles mit den Gewürzen unter das Gemüse heben und im Ofen ca. 25 Minuten bei 180° Grad Ober-/Unterhitze backen.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen.

Wenn das Gemüse fertig ist, dieses aus dem Ofen nehmen und nun kommt der Burrata darauf. Diesen zerdrücken und alles gut verrühren und schmelzen lassen.

Zum Schluss noch das ganze mit den Nudeln vermengen und mit frischem Basilikum servieren.

