**Nudeln mit Ofentomatensoße – Einfach aber unglaublich lecker!**

Zutaten:

*500g Nudeln nach Wahl (Spaghetti, Penne, oder was ihr sonst gerne mögt)*

*10 frische Tomaten*

*1 Knoblauchzehe*

*4 Stängel Thymian*

*4 EL brauner Zucker*

*3 EL Olivenöl*

*Salz, Pfeffer*

*Öl*

Zubereitung:

Heizt den Backofen auf 250 Grad Ober-Unterhitze vor.

Halbiert die Tomaten und schneidet den Stielansatz heraus. Streut den braunen Zucker auf ein tiefes Backblech und legt die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech.

Schiebt das Blech auf der obersten Schiene für etwa 10 Minuten in den Ofen und wartet bis die Haut leicht schwarz wird. Nehmt dann das Blech vorsichtig heraus und befreit die Tomaten von der schwarzen Haut und schaltet den Ofen auf 170 Grad zurück.

Bereitet im Anschluss daran aus dem Öl, dem Thymian und dem Knoblauch eine Würzsoße zu. Vermischt dazu alle Zutaten miteinander und püriert diese kurz an.

Das Fruchtfleisch der Tomaten auf dem Blech nun einfach mit einer Gabel zerdrücken und die Würzsoße darüber verteilen. Nun für weitere 45 Minuten im Ofen schmoren.

Dann nur noch die Nudeln nach Packungsangabe in siedendem Salzwasser garen und mit der Soße servieren.

Guten Appetit!

wünscht Euch Eure Bürgerstiftung KREAKTIV