



OFEN-TAGLIATELLE

von Sabrina Wessels

ZUTATEN für ca. 4 Portionen

500 g Tagliatelle
200 g Cherrytomaten
600 ml Wasser
2 EL Tomatenmark
2 TL Feines Süppchen*

1,5 TL gehäuft Pasta Party*
1 Becher Sahne
2 EL Griechisches Olivenöl*
1 kleine Dose gehackte Tomaten
1 TL Meersalz*



ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 -200°C Umluft vorheizen.

Den "James" einfetten (-> Großer Ofenzauberer von Pampered Chef, alternativ eine sehr große Auflaufform nutzen) und die Tagliatelle und Cherrytomaten darauf verteilen.

Alle anderen Zutaten außer der Sahne, in einem Litermaß kräftig miteinander verrühren. anschließend über die Tagliatelle gießen.

Zum Schluss die Sahne darüber verteilen.

Nun den James auf das Ofengitter (nicht auf das Blech!) stellen und ca. 20 - 30 Minuten garen.

Ab und zu etwas durchrühren für ein gleichmäßiges Garen.

*Edelschmaus Originalprodukt