

# Zitronen-Spaghetti mit Ofen-Cherrytomaten und Rucola

## Für zwei Personen

250 g Hartweizen-Spaghetti	125 g Rucola	250 g Cherrytomaten
1 rote Paprika	2 Zitronen	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	125 g Pinienkerne
2 EL Puderzucker	1 TL Sesamöl	2 TL Zitronengraspulver
Olivöl	Zitronenpfeffer, Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Spaghetti in einem Topf mit reichlich Salzwasser garen. Die Cherrytomaten waschen und vierteln. Anschließend die Tomaten in dem Puderzucker, Salz und etwas Zitronenpfeffer einlegen. Danach in den Backofen geben und circa 20 Minuten garen. Die Paprika waschen, entkernen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Paprika, die Frühlingszwiebeln, die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Sesam- und dem Olivenöl in einem Wok andünsten. Mit Salz, etwas Zitronenpfeffer und etwas Zitronengraspulver würzen. Die Spaghetti abgießen und mit in den Wok geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Die Zitronen in Scheiben schneiden und ebenfalls in einer Pfanne anrösten. Den Rucola gründlich waschen. Die Zitronenspaghetti mit den Ofen-Cherrytomaten und dem Rucola auf Tellern anrichten, mit den Pinienkernen und den Zitronenscheiben garnieren und servieren.

Britta Clausen am 16. April 2014