

# FETTUCCINE MIT GEFÜLLTER OFENTOMATE UND ZIEGENFRISCHKÄSE



## ZUTATEN für 4 Personen

4	St.	mittelgroße Strauchtomaten
30	g	Puderzucker
1	St.	Schalotte
½	St.	Knoblauch
5	EL	Olivenöl
2	Sch.	Ingwer frisch, in Scheiben
3	EL	brauner Zucker
50	ml	Weißwein
100	ml	Kalbsbrühe
200	g	passierte Tomaten
2	Zweige	Thymian, gezupft
1	Zweige	Basilikum, geschnitten
30	ml	Sahne
100	g	Ziegenfrischkäse

Zutaten Pasta:

600 g Pasta nach Wahl

## ZUBEREITUNG

1. Bei den Tomaten einen Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen und beiseite stellen.
2. Die Tomaten mit etwas Puderzucker und Olivenöl füllen und bei 120°C für 6 Min. in den Airfryer geben.
3. Die Schalotten und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel in Würfel und den Knoblauch in Scheiben schneiden.
4. Das Olivenöl im Topf erhitzen die Schalotten, den Knoblauch und den Ingwer darin anschwitzen, mit dem braunen Zucker karamellisieren, mit etwas Weißwein ablöschen, die Kalbsbrühe, Fruchtfleisch und die passierten Tomaten dazugeben und einköcheln lassen.
5. Dabei ab und zu umrühren, den Thymian, den Basilikum und die Sahne dazugeben und evtl. mit Salz, Pfeffer evtl. Chili fein abschmecken.
6. Die Tomaten mit der Tomatensauce füllen und den Ziegenkäse daraufgeben und für weitere 5 Min. bei 180°C im Airfryer garen.
7. Die Pasta in Salzwasser al dente kochen .