

Rezept

Linguine mit Rosmarin-Tomaten-Sauce

Ein Rezept von Linguine mit Rosmarin-Tomaten-Sauce, am 23.04.2024

Zutaten

4 Zweige Rosmarin	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	600 g Champignons
100 g getrocknete Tomaten (ohne Öl)	1 EL Olivenöl
1 EL Aceto balsamico	Salz
Pfeffer	100 g magere Katenschinkenwürfel
1 große Dose stückige Tomaten (800 g)	200 g Linguine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 699 kcal

Zubereitung

1. Den Rosmarin abbrausen und trockenschütteln. Die Nadeln fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Champignons mit Küchenpapier trocken abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Die getrockneten Tomaten fein würfeln.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten. In einen tiefen Teller geben und mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die Schinkenwürfel in der noch heißen Pfanne kross ausbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin zugeben und anbraten. Die Dosentomaten (samt Saft) hinzufügen. Die getrockneten Tomaten unterrühren. Einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen die Linguine nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Pilze zur Sauce geben, noch einmal aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln untermengen.