Rezept

# Linguine mit Tomaten-Gin-Sauce

Ein Rezept von Linguine mit Tomaten-Gin-Sauce, am 13.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 kg** | bunte Kirschtomaten |
| **400 g** | Linguine |
| **1 Bund** | Thymian |
| | Pfeffer |
| **3 EL** | Olivenöl |
| | Salz |
| **100 ml** | Gin |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal, 10 g F, 13 g EW, 79 g KH

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren und den Stielansatz entfernen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Tomaten darin bei mittlerer bis großer Hitze ca. 10 Min. anbraten.

2. Inzwischen die Linguine nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Tomaten mit Gin ablöschen und bei großer Hitze in ca. 6 Min. sämig einkochen lassen. Den Thymian einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Linguine in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit der Tomatensauce in vier Schalen anrichten und servieren.