



Linguine mit Rosmarin-Tomatensauce

Zutaten:

4 Zweige Rosmarin
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
600g Champignons
100g getrocknete Tomaten (ohne Öl)
1 EL Olivenöl
1 EL Aceto Balsamico
100g mageren
Katenschinkenwürfel
1 gr. Dose stückige Tomaten (800g)
200g Linguine
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rosmarin fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Champions in Scheiben schneiden. Die getrockneten Tomaten fein würfeln.

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. Schinkenwürfel in die noch heiße Pfanne geben und kross anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin zugeben und anbraten. Dosentomaten mit Saft hinzufügen. Die getrockneten Tomaten unterrühren. Einmal aufkochen lassen und 20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Linguine bissfest garen.

Nach 20 Min. die Pilze zur Sauce geben einmal aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt die Nudeln untermengenbacken.