

Linguine mit gerösteten Tomaten und Parmaschinken



Zutaten für 4 Personen:

400 g Linguine
350 g Rispen Tomaten
4 Zehen Knoblauch
4-6 Zweige Thymian
2 Schalotten
2 EL Tomatenmark
1 TL brauner Zucker
80 g Parmaschinken
25 g Pinienkerne
1 Handvoll Rucola



Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Tomaten halbieren und mit den Knoblauchzehen (mit Schale!) und Thymianzweigen in eine Auflaufform geben. Mit 4 EL Olivenöl beträufeln und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten im Ofen ca. 25 Minuten rösten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Linguine in Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit, etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die gerösteten Knoblauchzehen aus der Schale nehmen und mit den Tomaten und dem restlichen Öl in die Pfanne geben. Thymianzweige entfernen.

Sauce leicht köcheln lassen, dann Tomatenmark und braunen Zucker hinzufügen. Parmaschinken in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls in die Soße geben.

Linguine sowie 4 EL Pastawasser in die Pfanne geben und alles gut verrühren.
Pasta auf einem Teller anrichten und mit Pinienkernen und Rucola garnieren.

Nach Belieben mit frisch geriebenen Parmesan genießen.

© Alexandra Szonn Flavoured with Love

www.flavouredwithlove.com