Schwarze Spaghetti mit Gin-Tomaten

Zutaten

- 400 – 600 g schwarze Spaghetti
- 600 g Strauchtomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 2 EL heller Balsamico-Essig
- 50 ml Gin
- Saft einer halben Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Nach Bedarf frische Petersilie und Chili

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Heißluft) vorheizen.

Die Tomaten waschen und in eine feuerfeste Auflaufform geben.

Knoblauch und Zwiebeln häuten und grob würfeln, dann zusammen mit dem Olivenöl, Essig, Honig, Zitronensaft und dem Gin zu den Tomaten geben. Noch mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend für 12-15 Minuten im Backofen garen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten.

Anschließend die Pasta zusammen mit den Gin-Tomaten servieren.