

## Rezept

# Artischocken-Pasta mit Chorizo

Ein Rezept von Artischocken-Pasta mit Chorizo, am 08.12.2025

## Zutaten

### FÜR DIE PASTA:

200 g	Kirschtomaten	1	große rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe	100 g	weiche Chorizo (span. Paprikawurst)
3 Stiele	Petersilie	1 TL	Olivenöl
200 g	Linguine (Kochzeit 7 - 9 Min.)	100 ml	Weißwein
	Salz	1 TL	getrockneter Oregano
120 g	geviertelte Artischockenherzen (aus dem Glas)		

### FÜR DIE PESTO ROSSO:

30 g	getrocknete Tomaten (in Öl)	1 ½ EL	Olivenöl
15 g	entsteinte grüne Oliven	10 g	Pinienkerne
¼ TL	Chiliflocken	1 EL	geriebener Pecorino
	Salz		Pfeffer

### AUSSERDEM:

geriebener Pecorino

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

## Zubereitung

1. Für die Pasta die Tomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel sowie den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chorizo pellen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit den Stielen beiseitelegen. In einer Pfanne mit hohem Rand oder einem weiten Topf das Öl erhitzen und die Chorizo darin bei mittlerer Hitze knusprig anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Nudeln, Zwiebel, Knoblauch, Petersilienstiele und Tomaten hineingeben. Den Wein, 450 ml kaltes Wasser, 1 TL Salz und den Oregano hinzufügen. Alles zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dann offen bei mittlerer bis starker Hitze ca. 12 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter.
3. Inzwischen für das Pesto rosso die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Mit dem Öl, den Oliven, 1 EL Wasser, den Pinienkernen und den Chiliflocken im Mixer fein pürieren. Den Pecorino untermischen. Schließlich das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Zum Fertigstellen der Pasta die Artischocken abtropfen lassen und evtl. noch etwas kleiner schneiden. Die Petersilienblätter hacken. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen. Die Petersilienstiele aus den fertigen Nudeln nehmen. Das Pesto rosso unter die Nudeln mischen, dann Chorizo, Artischocken und Petersilie unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Pecorino servieren.