

## Rezept

# Pasta mit Artischocken-Sugo

Ein Rezept von Pasta mit Artischocken-Sugo, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>8 - 10</b> kleine Artischockenböden vorbereitet und gegart; ersatzweise eingelegte Artischockenböden)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>150 ml</b> Rotwein	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>400 g</b> Nudeln	<b>40 g</b> Tomatenmark
<b>40 g</b> schwarze Oliven	<b>2 Dosen</b> stückige Tomaten (à 400 g Füllgewicht)
<b>40 g</b> Pinienkerne	Salz
gemahlener Piment	<b>5 - 6 Zweige</b> Thymian
Chiliflocken	schwarzer Pfeffer
	gemahlene Zimtblüten (ersatzweise ¼ TL Ceylonzimt)
	<b>2 - 3 TL</b> Agavendicksaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Die Artischockenböden in ca. ½ cm große Würfel schneiden. (Eingelegte Artischocken vorher auf ein Sieb schütten, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.) Knoblauch schälen und hacken.
2. Artischocken im Öl 2 - 3 Min. bei großer Hitze braten. Knoblauch kurz mitbraten. Das Tomatenmark dazugeben und unter Rühren anrösten. Rotwein dazugießen, aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Tomaten dazugeben und den Sugo unter Rühren in 10 - 15 Min. einkochen lassen.
3. Inzwischen die Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen. Die Oliven vom Stein schneiden und grob hacken. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abstreifen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.
4. Den Sugo mit Salz, Pfeffer, Piment, Zimtblüten, Chiliflocken und Agavendicksaft pikant abschmecken. Die Oliven und gut die Hälfte des Thymians untermischen.
5. Die Nudeln abgießen und sofort mit dem Sugo mischen. Restlichen Thymian und die Pinienkerne darüberstreuen.