

Rezept

Pasta mit Artischocken-Sugo

Ein Rezept von Pasta mit Artischocken-Sugo, am 21.05.2025

Zutaten

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