

## Rezept

# Penne mit Artischocken und Ei

Ein Rezept von Penne mit Artischocken und Ei, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Penne	Salz
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>150 g</b> in Öl eingelegte Artischockenherzen (Glas)
<b>2 Handvoll</b> Basilikumblättchen	<b>4</b> Eier
<b>4 EL</b> frisch geriebener Parmesan	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser zubereiten. Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, beides darin 2-3 Min. andünsten.
2. Währenddessen Artischockenherzen trocken tupfen und längs in Scheiben schneiden. Basilikum in feine Streifen schneiden, 1 Handvoll mit den Artischocken in die Pfanne geben. Unter Rühren 3-4 Min. dünsten.
3. Die Eier mit Parmesan, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Nudeln abtropfen lassen und in der Pfanne mit dem Gemüse mischen. Eimasse dazugeben und unter Rühren bei schwacher Hitze stocken lassen. Salzen, pfeffern, mit dem restlichen Basilikum bestreuen.