

## Rezept

# Penne mit Tomaten und Artischocken

Ein Rezept von Penne mit Tomaten und Artischocken, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Penne	Salz
<b>8</b> getrocknete Tomaten in Öl	<b>4</b> eingelegte Artischockenherzen
<b>1/2 Bund</b> Basilikum	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>1/2 TL</b> abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	Pfeffer
	<b>1</b> Knoblauchzehe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Die Penne in 3 1/2 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

---

2. Inzwischen die getrockneten Tomaten und die Artischocken abtropfen lassen. Die Tomaten in feine Streifen schneiden, die Artischockenherzen der Länge nach achteln. Das beim Schneiden austretende Öl auffangen.

---

3. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen und streifig schneiden.

---

4. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Tomaten und Artischocken mit dem ausgetretenen Öl dazugeben. Mit der Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen, das Basilikum untermischen. Den Knoblauch schälen und dazudrücken.

---

5. Die Penne in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. In einer Schüssel mit der Tomaten-Artischocken-Mischung mischen. Sofort servieren.