

Rezept

Tagliatelle mit Artischockensauce

Ein Rezept von Tagliatelle mit Artischockensauce, am 31.05.2023

Zutaten

2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Glas Artischockenherzen in Wasser (165 g Abtropfgewicht)	½ Bund Petersilie
200 g Tagliatelle	2 Zweige Oregano
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	100 ml trockener Weißwein
	50 g Parmesan (am Stück)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal, 20 g F, 21 g EW, 80 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und hacken, eventuell den Keim entfernen.

2. Artischocken in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann in Streifen schneiden. Die Kräuter kalt abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

3. Das Öl in einer breiten Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze goldgelb andünsten. Die Artischocken dazugeben und mit dünsten, dann mit dem Weißwein ablöschen. Die Sauce salzen und pfeffern und bei kleiner Hitze 2-3 Min. köcheln lassen.

4. Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann mit der Artischockensauce und den gehackten Kräutern mischen, abschmecken und auf tiefe Teller geben. Den Parmesan darüber hobeln.