

Spaghetti mit Artischocken

Spaghetti ai carciofi

für 2 Personen

Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

220 g Spaghetti

4 kleine lila Artischocken

Saft einer Zitrone

2 rote mittelgrosse Zwiebeln, in schmale Spalten geschnitten

1 rote Chilischote, (wer mag, entkernt), in dünne Ringe geschnitten

4 Anchovis-Filets, in kleine Stücke geschnitten

2 junge Knoblauchzehen, geschält, in dünne Scheiben gehobelt

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

abgeriebene Schale einer Zitrone

20 schwarze Oliven, entkernt, grob gehackt

100 ml Weisswein, evtl. noch etwas mehr

20 g Parmigiano reggiano

40 g frisch gehackter Rucola

Zubereitung:

Mit dem, was am meisten Arbeit macht, beginnen: Artischocken putzen:

eine Schüssel Wasser mit Zitronensaft bereitstellen. Die äusseren Blätter der Artischocken entfernen, den Stiel mit einem Sparschäler schälen. Das obere Drittel mit einem scharfen Messer kappen. In das Zitronenwasser geben, bis alle Artischocken auf diese Art vorbereitet sind.

Die Artischocken halbieren, das Heu (am besten mit einem Melonen-Kugel-Ausstecher) entfernen, dann die Hälften in Scheibchen schneiden und sofort zurück in das Zitronenwasser geben.

In einer genügend großen Pfanne, die später noch die gekochte Pasta aufnehmen soll, die **Zwiebeln in Olivenöl andünsten, Artischockenspalten mit Knoblauch, Chili und Anchovis dazu**, salzen und pfeffern und leicht anschmoren, mit **Weisswein** ablöschen, das Ganze darf nicht zu trocken sein.

In der Zwischenzeit die Pasta kochen, aber nur ganz, ganz knapp al dente, denn sie soll noch ein wenig in der Artischockenpfanne mitgaren.

Kurz bevor die Spaghetti fertig sind, die geschmorten Artischocken abschmecken, dann die Pasta abgiessen, (vorsichtshalber etwas Kochwasser zurückbehalten) und sofort zu den Artischocken in die Pfanne geben, die **Oliven, geriebene Zitronenschale und Parmesan** dazu und so lange schmurgeln lassen (vielleicht 2 min.) bis die Spaghetti fertig sind. Mit **frisch gehacktem Rucola** mischen, evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Schmeckt einfach köstlich.