

## Penne mit kleinen Artischocken

Kategorie:	Nudel-/Reisgerichte/Gnocchi
Rezept Nr.:	432
Portionen:	4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Penne	300 Gramm	als Hauptspeise, sonst weniger	
Artischocken	800 Gramm	Klein, Menge gilt für Hauptspeise	
Wammerl	100 Gramm		
Knoblauchzehen	2 Stück	klein	
Zwiebel	1 Stück	klein	
Olivenöl	0		
Parmesan	0		
Petersilie	1 Bund		

### Zubereitung

1. Junge, kleine Artischocken, die möglichst noch kein Gras gebildet haben, vorbereiten, halbieren oder vierteln und in Zitronenwasser legen, damit sie nicht schwarz werden. Den Speck in Würfel oder Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch hacken. Petersilie klein schneiden.

2. Penne in Salzwasser al dente kochen.

3. Währenddessen die Artischocken aus dem Zitronenwasser nehmen und mit Küchenpapier gut abtrocknen. In einer Kasserole Olivenöl erhitzen zuerst die Artischocken zugeben, etwas anbraten, dann den kleingeschnittenen Speck mit anbraten lassen. Zwiebeln und Knoblauch mit anschwitzen, evtl. etwas Wasser zugeben, damit das Gemüse nicht anbrennt. Salzen, pfeffern (Vorsicht Speck) und auf kleiner Flamme fertigkochen. Die Artischocken sollten, wenn die Penne fertig sind, noch leicht al dente sein.

4. Die Artischocken mit der gehackten Petersilie vermischen. Die Penne gut abgießen und in der Kasserole mit dem Artischockengemüse vermischen. Mit gehobeltem Parmesanspänen oder geriebenem Parmesan servieren.

Alternative: Das schmeckt auch mit Broccoli sehr gut. Dabei die Zwiebel weglassen und die Broccolistücke ruhig etwas stärker anrösten.

Wein: Bei Artischocken wegen der Bitterstoffe immer etwas schwierig. Aber bei den jungen Artischocken passt sehr gut ein Lugana oder ein Ribolla Giallo aus dem Trentino.

## Penne mit kleinen Artischocken



Notizen

---