

# Pasta mit Artischocken

## Für 2 Personen

### Für die Nudeln:

ca. 200 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl

### Für die Artischocken:

8 kleine Artischocken	2 EL Olivenöl	1 Schalotte
1 rote Chilischote	Salz, Pfeffer	80 ml Gemüsebrühe
1 TL Butter	50 g Parmesan	

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelb und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an weiche Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Steifen schneiden. Die äußeren Hüllblätter der Artischocken nach unten abreißen. am langen Stiel bleibt das gelbe Herzstück übrig, auch evtl. violette Blättchen müssen entfernt werden. Den Stiel sollte man so lange wie möglich lassen, denn er ist genauso köstlich wie der Boden. Das oft angetrocknete Ende des Stiels wird abgeschnitten. Wir sehen an der Schnittstelle den hellen weichen Kern und die dunkelgrüne äußere Schicht. Diese äußere Schicht muss weg. Vom Stielende schält man mit einem Messer in Richtung Knospe. Die geputzten Artischockenherzen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl wie Bratkartoffeln braten. Schalotte schälen und fein schneiden. Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein hacken. Nach 5 Minuten Schalotten und Chili zu den Artischocken geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Etwas Butter unterarbeiten und solange einkochen bis die Artischockenscheiben mit Soße umglänzt sind. Nudeln in reichlich Salzwasser weich kochen, abschütten und mit den Artischocken vermischen. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 05. August 2009