Tagliatelle al limone, gegrillte Artischockenherzen

Für zwei Personen		
Für den Teig:		
1 EL Olivenöl	300 g Hartweizengrieß	Meersalz
Für die Sauce:		
2 Knoblauchzehen	2 Zitronen, Abrieb, Saft	50 g Montello
50 g Butter	100 ml Sahne	Salz, Pfeffer
Für die Artischocke:		
6 Artischockenherzen, Glas	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
1 Zitrone, Abrieb	10 g Montello	1-2 Zweige Basilikum
Salz	Pfeffer	

. **Für den Teig:**
140 ml kaltes Wasser mit restlichen Zutaten vermengen und 2-3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für mindestens 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Teig mit der Nudelmaschine oder einem Nudelholz 1-2 mm dick ausrollen. Bei Bedarf etwas mit Mehl bestäuben. Teig zu gleichmäßigen, 2-3 cm breiten Tagliatelle schneiden.
Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Nudeln 2-3 Minuten kochen. Abschöpfen und direkt in die Sauce geben. Wichtig: Die Nudeln lieber zu kurz als zu lang im Wasser lassen, sie ziehen in der Sauce noch etwas nach.
Für die Sauce:
Knoblauch abziehen und hacken. Die Schale beider Zitronen abreiben, dann den Saft aus einer Zitrone auspressen.
Butter bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne schmelzen und darin den gehackten Knoblauch leicht andünsten. Sobald er duftet, den Zitronensaft und den Abrieb dazu geben und bei leichter Hitze ziehen lassen.
Montello reiben. Sahne und Montello dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf etwas Nudelwasser dazu geben, um die Konsistenz der Sauce zu beeinflussen.
Für die Artischocke:
Artischockenherzen abtropfen lassen, vorsichtig abtupfen. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und Artischockenherzen darin kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Garnitur:
Gericht mit geriebenem Montello, Zitronenabrieb und Basilikumblättern garnieren.

Tamara Föhr am 23. Juli 2025