

Blitz-Pasta mit lecker Soße

Für 2 Portionen

250 g Pasta	0,5 Knoblauchzehe	100 g Parmesan am Stück
12 getrock. Öl-Tomaten	1 Dose Artischockenherzen	60 ml Olivenöl
1 Prise Pfeffermix	1 Prise Gewürzsalz	0,5 Bund Basilikum
2 Prisen Pasta Gewürz	2 Burrata (optional)	

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung fast al dente garen.

Knoblauchzehen schälen und fein reiben, Parmesan in dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen mit getrockneten Tomaten, Artischockenherzen und Olivenöl in eine Küchenmaschine geben, mit Pfeffermix und Gewürzsalz würzen und zu einer Paste mixen.

Basilikum grob hacken.

200 ml Nudelkochwasser abschöpfen und in eine Pfanne geben. Pasta abgießen. Dann Paste und Pasta zum Nudelkochwasser in die Pfanne geben, alles gut vermengen und Basilikum unterheben. Sauce bei hoher Hitze unter ständigem Rühren cremig einkochen und Pasta darin al dente garen.

Pasta auf Tellern anrichten, mit Pasta Gewürz bestreuen und optional mit zerzupftem Burrata garnieren.

Steffen Hanssler am 12. September 2024