

# Tagliatelle mit Garnelen, Artischocken, Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

200 g doppelgr. Weizenmehl	4 Eier	1 EL Milch
1 EL Olivenöl	Mehl	Salz

**Für die Sauce:**

150 g Garnelen	2 große Fleischtomaten	2 Frühlingszwiebeln
4 Artischockenherzen	100 ml Schlagsahne	50 ml trockener Sherry
$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	1 EL eingel. grüne Pfefferkörner	1 TL getr. Estragon
1 EL Olivenöl	Cayennepfeffer	Salz

In einem Topf gesalzenes Wasser für die Tagliatelle zum Kochen bringen.

In einem Topf Wasser für die Tomaten zum Kochen bringen.

Für die Tagliatelle Eier aufschlagen. Aus Mehl, Eiern, Olivenöl, einer Prise Salz und Milch einen Teig kneten und diesen zum Ruhen circa 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Arbeitsfläche bemehlen, Teig dünn ausrollen und Tagliatelle schneiden. In gesalzenem Wasser 2-3 Minuten bissfest garen.

Für die Sauce Garnelen kalt abbrausen und trockentupfen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, Strunk und Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Artischockenherzen vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln anschwitzen. Artischocken dazugeben, anschließend die Tomaten. Garnelen ebenfalls hinzufügen, kurz scharf anbraten. Zwei Garnelen für die Garnitur beiseitelegen. Rest mit Sherry ablöschen. Sahne angießen und grüne Pfefferkörner unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Einen Teil für die Garnitur beiseitelegen, restlichen Estragon mit getrocknetem Estragon unter die Sauce rühren.

Selbstgemachte Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Artischocken und Tomaten in Sherry-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten, mit Garnelen und Estragon garnieren und servieren.

Renate Zimmermann am 25. Juli 2016