

Pasta mit gebratenen Artischocken

Für 2 Personen

1 Bio-Zitrone	125 g Weizenmehl	125 g Hartweizenmehl
1 Ei	2 Eigelb	4 EL Olivenöl
Meersalz	1/2 Bund Thymian	10 getrocknete Tomaten
Mehl	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Basilikum	6 kleine lila Artischocken	60 ml Gemüsebrühe
Pfeffer		

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Weizenmehl, Hartweizenmehl, Ei und Eigelbe mit 1 EL Olivenöl, abgeriebener Zitronenschale, 1 Spritzer Zitronensaft und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. (Wird er zu fest, noch 2-3 EL Wasser unterkneten.) Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. In einem Topf mit Salzwasser und 2 Zweigen Thymian die getrockneten Tomaten weichkochen, dann herausnehmen, abtropfen und in Streifen schneiden. Dann den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen. Diese gut mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und zu breiten Bandnudeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Thymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Artischocken schälen, bis alle verholzten Stellen abgeschnitten sind. Dann vierteln oder achteln und direkt in einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten, Zwiebeln und Knoblauch sowie Thymian zugeben, alles leicht salzen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten, evtl. Gemüsebrühe angießen. In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, abschütten und dann in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl schwenken. Tomatenstreifen und Basilikum untermischen und mit Pfeffer würzen. Die Nudeln mit den Artischocken anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 09. April 2014