

Penne mit scharfer Artischockensauce



Zutaten für 2-3 Personen:

200 g Penne

Salz für das Nudelwasser

75 g Bacon (optional)

Artischockensauce:

1 kleine Schalotte oder 1/4 einer Haushaltszwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

100 ml trockener Weißwein, alternativ 50 ml Noilly Prat

150 ml kräftige Geflügelbrühe

100 ml Sahne

2 geh. EL Mascarpone

1 getrocknete Chilischote

4-6 eingelegte Artischocken

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Penne in reichlich Salzwasser kochen, abgießen.

2. Inzwischen Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In Olivenöl blond werden lassen, dann mit Noilly Prat oder Weißwein ablöschen. Einköcheln lassen.

3. Getrocknete Chilischote entkernen und sehr fein hacken.

4. Artischocken klein schneiden und zugeben, mit Chili würzen. Brühe, Sahne und Mascarpone zugeben und einige Minuten leise köcheln lassen. Mit dem Mixstab

pürieren, wieder zurück in die Pfanne geben und warm halten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Nach Wahl abgetropfte Penne in die Pfanne geben und untermischen. Oder die Sauce getrennt servieren. Teller vorwärmen nicht vergessen.

6. Optional Bacon in Streifen schneiden, kross braten und zum selber nehmen bereitstellen.

Hinweise:

Dazu keinen Parmesan reichen, weil er den feinen Artischockengeschmack überlagern würde.

Mit einer ganzen getrockneten Chilischote wird das Gericht schon fast zu scharf, aber das ist - wie immer - Geschmackssache.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, eingelegte Artischocken, Bacon, italienisch

Rezeptanregung (Nur der Titel): Mensa Uni München, 17.01.2011

Rezept und Foto: Walter Stand 17.01.2023