

SPAGHETTI IN DATTELTOMATENSAUCE MIT KLEINEN ARTISCHOCKEN

Für vier Personen:

400 g Spaghetti, 600 g Datteltoma-ten, 2 kleine Scha-lotten, 1 Knob-lauchzehe, 2 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer, ca. 20 Basilikumblätter, 10 kleine Artischocken

Ich schäle die Schalotten, schneide diese klein und erhitze das Olivenöl in einer Pfanne. Darin dünste ich die Schalotten glasig. Die geschälte Knoblauchzehe presse ich dazu. Die halbierten Tomaten gebe ich dazu und koche sie bei middle-rem Feuer 20 Minuten lang. Ich schme-cke mit Salz und Pfeffer ab und gebe die in kleine Teile zerrissenen Basilikumblät-ter dazu.

Bei den Artischocken entferne ich die äusseren, härteren Blätter (ca.12). Die obere Hälfte der restlichen Blätter und den Stiel schneide ich ab. Nun koche ich die knapp mit Wasser bedeckten Arti-schocken ca. 15 Minuten. Danach halbie-re ich sie und schneide das wenige Heu heraus. Jetzt brate ich sie kurz in der Pfanne an.

Die Spaghetti koche ich in gesalzenem Wasser bissfest.

Auf die in die Teller geschöpften Spaghetti gebe ich mehrere Löffel Tomatensauce und fünf Artischockenhälften. Die Sauce schmeckt leicht süß, die Artischocken etwas bitter.

Kleine Artischocken findet man samstags auf dem Markt von St. Louis.

Paolo Bernbach