



Hauptgang oder Vorspeise

Rassige Spaghetti mit Artischocken

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr Spaghetti (für gute Esser 500 gr)
3 EL Olivenöl
3 EL Butter
4 Stück grosse in Würfel geschnittene Artischockenböden
3 Zehen Knoblauch (1), geschält gevierteilt
3 - 4 Thymianzweige, die Zweige ganz belassen
1 Stück Tomate, gross, enthäutet, Strunk entfernt, in Stücke geschnitten
Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1-2 Chilischoten, entkernt, fein gehackt
(oder 1 TL Sambal Olek oder Harissa)
1,5 dl Weisswein
1,5 dl Geflügelfond (oder Hühnerbouillon Instant). Es darf auch Rindsbouillon sein.
1 Stück Kartoffel, klein, geschält und geraffelt
2 Zehen Knoblauch (2), fein gehackt
2 EL Petersilie, glattblättrig, die Blätter fein gehackt
(ein paar Petersilieblätter auf die Seite stellen für die Dekoration)
Parmesan gerieben

Zubereitung:

Kasserolle gross, Olivenöl, Butter, Artischocken, Knoblauch (1), Thymian 2 EL Olivenöl und 2 EL Butter erhitzen.
Artischocken, Knoblauch (1) und Thymianzweige darin anbraten.

Tomatenstücke, Gewürze, Zucker, Chili, Weisswein Tomatenstücke zufügen und mit Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker und Chilischoten würzen. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Geflügelfond, Kartoffel geraffelt Geflügelfond zugeben und aufkochen. Die geriebene Kartoffel zum Binden hinzufügen. Auf kleinem Feuer köcheln lassen bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist.

Thymianzweige und Knoblauchstücke herausnehmen.

Spaghetti abgetropft Spaghetti in einer separaten Kasserolle mit reichlich Salzwasser «al dente» kochen und gut abtropfen lassen.

1 EL Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. gewürfelter Knoblauch (2) goldgelb anschwitzen. 1 EL Butter hinzufügen und Spaghetti durchschwenken. Gehackte Petersilie unterheben.

Die Spaghettis, mit samt Sauce, in die Kasserolle mit dem Artischockensud geben. Alles gut mischen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Petersilieblätter garnieren.

Frisch geriebenen Parmesan dazureichen.