

Spaghetti mit Artischocken Pesto



Zutaten für 4 Personen

- 300g Spaghetti
- 5 kleine Artischocken
- Zitronensaft oder Petersilienstengel
- 120g Parmesan, frisch gerieben
(plus mehr zum Darüberstreuen)
- 70g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen, geschält, halbiert
- 150ml Vollmilch
- 1 Bund grobblättrige Petersilie, nur die Blätter
- 120 ml Olivenöl «extra vergine»
- 50g Butter

Zubereitung

Artischocken vorbereiten: Artischocken rüsten und vierteln. In kaltem Wasser, das mit etwas Zitronensaft oder Petersilienstengel angereichert ist, bis zur Weiterverwendung aufbewahren, das verhindert das Dunkelwerden.

Pesto mixen: In einem Blender Artischocken mit den Pinienkernen und den Knoblauchzehen zu einem groben Püree zerkleinern. Petersilie, Milch und Parmesan zugeben, kurz untermixen. Langsam das Olivenöl zugeben und den Blender weiterlaufen lassen. Abschmecken und in eine kleine Pfanne geben.

Falls Ihr Blender zu klein ist, den Vorgang mit jeweils der Hälfte der Zutaten auf zwei Durchgänge verteilen.

Spaghetti kochen: Spaghetti in viel kochendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, etwa 500ml Pastawasser zurückbehalten.

Pasta fertigstellen: In einem weiten Topf Spaghetti zusammen mit 100ml Pastawasser erhitzen. Pesto ebenfalls erwärmen und mit 100ml Pastawasser und dem Butter aufrühren. Spaghetti zum Pesto geben und gut vermischen. Sollte es etwas trocken sein, mit mehr Pastawasser cremig und feucht halten.

Anrichten: Auf 4 vorgewärmte Teller verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mehr Parmesan dazu reichen.