

Fetuccine con carciofi alla panna (Nudeln mit Artischocken an Rahmsauce)

Zutaten:

9-10 Artischocken (kleine Italienische)
Olivenöl
5 dl Weisswein
Salz
Pfeffer
3 dl Rahm
Mehl
Nudeln
Parmesan



Zubereitung:

Artischocken schälen und putzen. Öl erhitzen und die Artischocken darin anbraten. Wenn sie leicht angebräunt sind, mit Weisswein und Wasser 1 zu 2 Teile ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weich kochen (ca. 20-30 Minuten) Die Artischocken zerkleinern. Mehl etwas anbräunen (evtl. Beurre blanc) mit Rahm ablöschen und den Rahm erwärmen. Die geschnittenen Artischocken und evtl. etwas von der Kochflüssigkeit begeben.

Nudeln al dente kochen und servieren.