

Spaghetti mit Artischockenherzen und Auberginen in Tomatensauce

by Andreas - Samstag, August 01, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/spaghetti-mit-artischockenherzen-und-auberginen-in-tomatensauce/>



Geschmacklich erinnert diese Nudelsauce ein wenig an den Klassiker Spaghetti Puttanesca. Nur werden hier die Kapern durch Artischockenherzen und Auberginen ersetzt und es fehlt der Bacon.

1 Aubergine
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400 gr. Artischockenherzen (aus dem Glas oder der Dose)
500 gr. gewürfelte Tomaten
100 gr. entsteinte grüne Oliven
2 EL Tomatenmark
1 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
1 EL gehackte Petersilie
Zucker
Pfeffer
Salz
Spaghetti

Die Auberginen, die Knoblauchzehen und die Zwiebel in Würfel schneiden und im Olivenöl mit dem Zitronensaft anbraten. Mit den gewürfelten Tomaten und dem Tomatenmark gut vermischen und dann 20 Minuten bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel köcheln lassen. Dann die geviertelten Artischockenherzen und die halbierten Oliven begeben. Mit Zucker, Pfeffer und Salz würzen und weitere 20 Minuten bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckeln köcheln lassen. Abschließend die fein gehackte Petersilie beifügen.

Unterdessen die Nudeln kochen und mit der Sauce vermengen.

Weitere Empfehlungen:

Ravioli mit Zitronen-Ricotta und Salbei-Butter

[Ravioli Deluxe, für Menschen mit langen Arbeitstagen. Wenn wie im Rezept Fertig-Nudelteig verwe...](#)

Spaghettini Carbonara mit Chorizo

[Normalerweise gehört in eine Carbonarasauce geräucherter Speck. Ich habe es mal mit Chorizo ve...](#)

Hühnerbrustfilets mit Serranoschinken in Sahnesauce

[Eines meiner italienischen Lieblingsgerichte. Anstelle von Serranoschinken darf es aber gerne au...](#)



PDF generated by Kalin's PDF Creation Station