

Spaghettisauce mit Artischockenherzen, Serranoschinken und Champignons

by Andreas - Sonntag, November 19, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/spaghettisauce-mit-artischockenherzen-serranoschinken-und-champignons/>



Was wäre das Leben ohne Pastasaucen? Sicherlich um einiges langweiliger. Hier mal eine Sahnesauce mit Artischockenherzen und Serranoschinken. Da trifft dann Italien auf Spanien.

1 Glas Artischockenherzen (400 gr.)

250 gr. braune Champignons

150 gr. Serranoschinken

1 Gemüsezwiebel

3 EL Olivenöl

200 ml Gemüsebrühe

200 ml Weißwein

100 ml Sahne

30 gr. Butter

2 EL gehackte Petersilie

½ TL getrockneter Oregano

1 EL Speisestärke

Pfeffer

Salz

Die Gemüsezwiebel und den Serranoschinken fein würfeln, die Champignons in Scheiben schneiden. Mit dem Olivenöl 5 Minuten anbraten. Dann die gehackten Artischockenherzen und den Oregano dazugeben und mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein ablöschen. Bei geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nun die Sahne, die gehackte Petersilie und die Speisestärke dazu geben und weitere 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Unterdessen die Spaghetti kochen. Abgießen und unter die Sauce heben.

Weitere Empfehlungen:

Kalbsgeschnetzeltes

Kalb ist nicht nur teuer, sondern vor allem kontrovers. Die Produktionssysteme, die Kalbfleisch ...

Tortilla mit Rosmarin

Während einem meiner Arbeitseinsätze in Spanien gab es frische Tortilla immer kurz vor der Sie...

Tagliatelle mit Salsiccia, Fenchel und Radicchio

Der Legende nach wurden die Tagliatelle genannten Bandnudeln 1487 anlässlich eines Besuches von...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station