



 **claro**
FAIR TRADE

Rezept

Penne Tricolore

Penne Tricolore

Alio e Olio & Artischocken



3-4 Portionen



30 Minuten

ZUTATEN

250 g Mais Penne Tricolore
190 g Artischocken, eingelegt
4 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen,
in Scheiben
1 Bio-Zitrone,
nur abgeriebene Schale
1 Prise Chilipulver
Salz und Pfeffer
½ Bund frischer Basilikum
3 EL Pinienkerne

*aus dem claro Sortiment

ZUBEREITUNG

1. Die Penne nach Packungsangabe kochen. Danach abtropfen.
2. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer grossen Pfanne ohne Öl rösten bis sie goldbraun sind. Danach herausnehmen und zur Seite stellen.
3. Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Schale der Zitrone fein reiben.
4. In der selben grossen Pfanne wie zuvor das Olivenöl auf mittlerer Hitze erwärmen. Die Knoblauchscheiben darin ca 3 Minuten dünsten. Dann die Zitronenschale, das Chilipulver und die abgetropften Artischocken dazugeben für 2 weitere Minuten dünsten.
5. Die abgetropften gekochten Penne in die Pfanne geben, im Öl schwenken und falls die Nudeln kalt sind aufwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Mit frischem Basilikum und den Pinienkernen bestreut servieren.

TIPPS/ANMERKUNGEN

- Don't Waste Tipp: Das Öl in dem die Artischocken eingelegt sind nicht wegwerfen sondern für z.B. Salatsaucen oder zum braten verwenden.