



Bunte, vegetarische Sommerspaghetti

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein einfaches, aber authentisches Pasta Gericht in den Farben des Sommers

Zutaten

- 250 - 280 g Spaghetti
- 2 - 3 frische Artischocken
- 1 Schälchen gleichmäßig kleine Kirschtomaten (200-250g)
- 1 kleines Bündchen oder Töpfchen frischer Basilikum
- 120 g guter Büffel Mozzarella in groben Würfeln
- 2 - 3 Schalotten in kleinen Würfeln
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- Etwas frisch gehobelten Peccorino oder Appenzeller
- 30-40 g Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Artischocken zunächst einmal von den großen, äußeren Blättern befreien und zu 2/3 durchschneiden.

Schritt3

Das „Heu“ heraus kratzen, den unteren Bodenteil weiter rund herum parieren, so daß nur noch der Boden übrig bleibt. Diesen in halbe, dünne Scheiben schneiden.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Nunmehr die Schalotten und den Knoblauch glasig anschwitzen und die Artischocken dazu geben, alles 5-6 min. leise „brutzeln“ lassen. Dann folgen die kleinen Kirschtomaten, die "bissfest" gekochten Spaghetti und die Mozzarella Würfel.

Schritt6

Alles gut zusammen mit den frischen Basilikumblätter durchschwenken .

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In eine gebutterte Auflaufform füllen und noch einmal dünn gehobelten Käse darüber geben.

Schritt9

Ein einfaches, aber authentisches Pastagericht in den Farben des Sommers ist entstanden.

Tags: gemüse, pasta, sommerrezepte, spaghetti

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-vegetarische-sommerspaghetti/>