



## Rigatoni picante - mit Artischocken, Oliven und getrockneten Tomaten

Rigatoni sind grosse Maccheroni mit gerillter Oberfläche, an der die Sauce gut haften bleibt. Die Sauce ist ad hoc entstanden, sie entspricht aber ganz der südlitalienischen Küche: Sie ist würzig, sogar leicht pikant, und schnell zubereitet. Schnell gehts, weil dazu eingelegte Gemüse, Artischocken, Tomaten und schwarze Oliven verwendet werden. Dazu Knoblauch und Peperoncino und ganz zum Schluss werden grobe Parmesan-Späne untergemischt.

### Zuaten (1 Portion)

100g	Rigatoni
80g	eingelegte Artischockenherzen
5-6	schwarze Oliven
2	eingelegte, getrocknete Tomaten
1	Knoblauchzehe
5-6cm	Peperoncino
20g	Parmesan
2El	Olivenöl
	Salz

### Zubereitung

Rigatoni in Salzwasser gar kochen und abschütten. Pfanne kurz auswaschen und für die Zubereitung der Sauce verwenden.

Peperoncino der Länge nach halbieren, die sehr scharfen Kerne und hellen Häutchen entfernen. Knoblauchzehe zu dünnen Scheibchen schneiden. Olivenöl leicht erhitzen, Peperoncino und Knoblauch zugeben und ca. 3-4 Minuten leicht dünsten.

Artischockenherzen vierteln, Oliven entsteinen und zu groben Stücken schneiden, Tomaten zu schmalen Streifen schneiden. Alles in die Pfanne geben und leicht erhitzen.

Rigatoni zugeben und gut vermischen.

Eher grobe Späne vom Parmesan abschneiden und in der Pfanne unter Rigatoni mischen, sie sollten leicht Fäden ziehen. Anrichten.



