



Rotelle mit Artischocken, Oliven und Borettane-Zwiebeln

Die Radform der Rotelle soll gemäss De Cecco im 19. Jahrhundert von der neuen Automobilindustrie geprägt worden sein, in der auch andere Pastasorten, wie die Radiatori, nach mechanischen Vorlagen kreiert wurden. Sie sind bis heute noch beliebt, weil sie mit ihrer Form, mit den vielen Hohlräumen, richtig gute Saucenfänger sind.

Die Sauce ist eher ein kleines Ragoût mit grob geschnittenen Artischocken, Oliven und Cibolle Borettane. Allesamt kann man das ganze Jahr über in guter Qualität als Konserve kaufen (Im Italienerladen!). Zubereitet ist dieses Pastagericht schnell: Während die Rotelli im Salzwasser garen, kann bequem die Sauce zubereitet werden.

Zutaten (Pro Portion)

100g	Rotelle
6	eingelegte Artischockenherzen, geviertelt
6	schwarze Oliven
3	Cibolle Borettane (eingelegt)
3El	Passata di Pomodoro
1	kleine Handvoll glatte Petersilie
1Tl	Zitronensaft
20g	Parmesan oder Sbrinz
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Artischockenherzen in kleinere Stücke schneiden (ca. 1cm), Oliven entsteinen und in grobe Stücke schneiden. Borettane-Zwiebeln in ca. 1cm grosse Stücke schneiden. Petersilie grob hacken. 3 Artischockenstücke und etwas Petersilie zur Dekoration beiseite stellen.

Rotelle in Salzwasser gar kochen. Sobald die Rotelle im Wasser sprudeln, die Sauce

zubereiten:

Passata erhitzen bis Sie leicht köchelt. Artischocken, Oliven, Petersilie und Zwiebeln zugeben und in der Passata aufwärmen. Nach Bedarf 2-3 Esslöffel des Pastawassers zugeben, damit die Sauce so ganz leicht flüssig bleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rotelle abschütten und zur Sauce geben, gut die Hälfte des Parmesans mit der Röstiraffel darüber reiben und alles gut vermischen.

Auf einem Teller anrichten, den Rest des Parmesans darüberreiben und mit den beiseite gestellten Artischocken und Petersilie dekorieren.



