

REZEPT

Fregola sarda mit Artischocken und Bottarga

Zubereitungszeit: **20 min** Portionen: **4**



Zutaten

- 400 g Pasta (Fregola sarda*)
- 2 m -große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 140 g Speck gewürfelt
- 8 getrocknete Tomaten
- 8 EL Olivenöl
- 100 g Bottarga, frisch gerieben
- 16 Artischockenherzen, (aus den Glas oder frisch)
- 200 g Mozzarella
- 6 Stiele glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 200 ml trockener Weißwein

*Fregola sarda ist eine geröstete Pastaspezialität aus Sardinien.

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zusammen mit den getrockneten Tomaten fein würfeln.
2. 4 EL Olivenöl erhitzen. Bei mittlerer Hitze die getrockneten Tomaten, die Zwiebeln und den Knoblauch dünsten. Die Fregola und den Speck dazugeben und unter rühren mit dünsten. Dann mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
3. 900 ml gesalzenes Wasserzugießen und 10 min bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
4. Artischocken nach den 10 min dazu geben und weitere 10 min mit garen lassen. Währenddessen die Petersilie von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den Mozzarella fein würfeln und den Bottarga enthäuten und fein reiben.
5. Der Eintopf sollte nicht zu dickflüssig sein. Evtl. 50 ml Wasser dazu gießen.
6. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie und Mozzarella hinzufügen und mit dem Bottarga bestreuen.
7. Guten Appetit
- 8.