

# Tagliatelle in Gorgonzolasauce mit mit frischen Artischocken

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 5 Personen:

- 40 ml Olivenöl, raffiniert
- 8 ST Artischocken, klein und frisch oder  
8 ST Artischocken aus der Dose
  
- 100 g Gorgonzola
- 100 ml Rahm
- 100 ml Milch
- 1 EL Salbei frisch, grob gehackt
- 1 EL Pfeffer frisch gemahlen
  
- 400 g Vollwerttagliatelle
- 1 Spr. Salz, Pfeffer frisch gemahlen
- 1 Spr. Zitronensaft
- 3 EL Petersilie, grob gehackte

Herstellung:

. . . Die Artischocken putzen, waschen, die äußeren harten Blätter entfernen, die Früchte halbieren und mit einem spitzen Messer das "Heu" entfernen. Die Artischocken in Streifen schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln, da sie sich sonst Verfärben.

1. Die Artischockenstreifen in Olivenöl mit etwas Salz weichdünsten.
2. Den zerbröckelten Gorgonzola mit Schneebesen in Rahm und Milch einrühren, mit Salbei und Pfeffer würzen, auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren solange kochen bis eine cremige Sauce entsteht.
3. Die Nudeln in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen und abgießen.
4. Die Nudeln in die Gorgonzolasauce geben mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
5. Die Artischocken und die gehackte Petersilie vorsichtig unterheben.

