

Spaghetti mit Artischocken

Zubereitet mit: Knorr

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Bio-Zitrone
- 4 Artischocken
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Topf Knorr Geschmack Pur Gerösteter Knoblauch
- 5 g Ingwer
- 10 Minzblättchen
- 320 g Dinkelspaghetti
- 40 g Walnusskerne

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	nicht berechnet
Energie (Kilokalorien):	nicht berechnet
Fett:	nicht berechnet
davon gesättigte Fettsäuren:	nicht berechnet
Kohlenhydrate:	nicht berechnet
davon Zucker:	nicht berechnet
Ballaststoffe:	nicht berechnet
Eiweiß:	nicht berechnet
Salz:	nicht berechnet

Zubereitung

1. Zitrone abwaschen, trocken reiben und die Schale einer Hälfte abreiben und beiseitestellen. Zitrone halbieren und auspressen. Wasser in eine Schüssel geben und Zitronensaft zufügen.

2. Die äußeren Blätter der Artischocken entfernen. Die Stiele auf 2 cm kürzen und schälen. Die harten Spitzen der Blätter abschneiden. Artischocken der Länge nach in Spalten schneiden und das sogenannte Heu entfernen. Artischocken anschließend in das Zitronenwasser geben.

3. Knoblauchzehe schälen und im Ganzen in einer Pfanne mit Olivenöl für ca. 2 Minuten anbraten. Knoblauchzehe herausnehmen und abgetropfte Artischocken zufügen.

4. 1 Glas Wasser zufügen und Knorr Geschmack Pur Gerösteter Knoblauch unterrühren. Artischocken bei

starker Hitze ca. 5 Minuten garen, zwischendurch umrühren.

5. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Ingwer und Minze zu den Artischocken geben und Pfanne vom Herd nehmen.

6. Inzwischen Spaghetti nach Packungsangabe kochen. Abgießen und zu den Artischocken in der Pfanne geben. Walnüsse hacken und mit der Zitronenschale unter die Artischocken mischen.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen