

# Italienische Rezepte

## Cellentani mit Frühlingsauce

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Italien, Mehlspeise, Nudel

---

400 g Buitoni Cellentani,  
4 Artischockenherzen,  
1 Zwiebel, mittelgroße  
200 g Erbsen  
50 g Kochschinken  
720 g Tomaten, geschälte  
25 g Pinienkerne

50 ml Klare Gemüsebrühe  
-(Fertigprodukt)  
60 ml Olivenöl  
geriebener Parmesan  
Salz  
gemahlener Pfeffer

---

Die Zwiebel in hauchdünne Scheiben schneiden und in Olivenöl glasig anrösten. Den gewürfelten Schinken hinzufügen. Nach einigen Minuten mit Weißwein und Brühe löschen. Erbsen und die gewürfelten Artischockenherzen hinzufügen und pfeffern. 10 Minuten köcheln lassen. Pinienkerne und Tomaten hinzufügen und bei starker Hitze nochmals wenige Minuten aufköcheln lassen. Die Cellentani in reichlich Salzwasser al dente kochen, gut abtropfen lassen, mit dem Sugo vermengen und pfeffern. Den geriebenen Parmesan dazu reichen und servieren.