Gnocchi mit Luganighetta Gran Riserva, Artischocken und Thymian

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400g Luganighetta Gran Riserva
- 800g Kartoffelgnocchi
- 4 frische Artischocken
- 4 Bund Thymian
- 4 Knoblauchzehe
- 800ml Gemüsebrühe
- n.b. Zitrone
- n.b. Olivenöl Extra Vergine
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Die frischen Artischocken putzen, dafür die härteren äusseren Blätter, die Spitzen und das innere Heu entfernen.

2. Die Artischocken in Spalten schneiden und in Wasser mit Zitronensaft einlegen, damit sie nicht oxidieren.

3. 4 Esslöffel Olivenöl in einer grossen Pfanne mit Antihaftbeschichtung erhitzen und die zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben.

4. Die gut abgetropften Artischocken und ein paar Zweige Thymian dazugeben und bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten anbraten.

5. Mit der Brühe ablöschen und weiterkochen, bis die Brühe vollständig verkocht ist.

6. Die Artischocken in eine grosse Schüssel geben.

7. Die Luganighetta Gran Riserva in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.

8. In der gleichen Pfanne, in der die Artischocken gekocht wurden, 2 Esslöffel Olivenöl hinzufügen und die Wurststücke 3–4 Minuten lang von allen Seiten goldbraun anbraten.

9. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi aufkochen, bis sie an die Oberfläche kommen.
10. In einer Schöpfkelle mit Löchern abtropfen lassen und in die Schüssel mit den Artischocken geben.
11. Die Salsicciastücke in ihre schmackhafte Kochflüssigkeit geben und umrühren.
12. Mit Thymian würzen und servieren.