

# Genuss

Christina Hubbeling  
kocht für Sie

## Pasta mit einer Prise Frühling

### Zutaten für 4 Personen Zubereitung in 30 Minuten

500 g Mehl  
5 Eier  
6 Bärlauchblätter  
300 g kleine Artischocken  
50 g Rucola  
½ Zitrone, nur Saft  
6 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1,5 dl Weisswein  
2 dl Bouillon  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Parmesan oder Pecorino

### Zubereitung

Mehl auf Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde formen, die Eier hineingeben. Bärlauch mit dem Wiegemesser klein hacken, dazustreuen. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Am

besten geht es, wenn man ein Schälchen Wasser neben sich stehen hat, um die Hände anzufeuchten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen (für mindestens 30 Minuten).

Eine Schüssel mit Wasser und dem Saft einer halben Zitrone bereitstellen. Stilansatz der Artischocken abschneiden, die äusseren Blätter grosszügig (!) entfernen. Artischocken vierteln und ins Zitronenwasser legen. Olivenöl mit Knoblauch erhitzen, Artischocken und Rucola beifügen und kurz anbraten. Mit Weisswein ablöschen, Bouillon beifügen und zirka 15 Minuten einköcheln lassen. Den Pastateig mit dem Nudelholz auswallen, durch die Maschine drehen. Pasta im Salzwasser 3 Minuten kochen, abgiessen und zum Gemüse mischen. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan oder Pecorino servieren.



## Lokaltipp Volkshaus Basel

Schön sieht es aus, das von Herzog und de Meuron neu gestaltete Volkshaus in Basel. Das gute Essen zu vernünftigen Preisen – im Angebot sind typische Brasseriegerichte wie Quiche, aber auch Liebhaber gehobener Küche kommen auf ihre Kosten – und die gelungene Aufteilung zwischen Bar, Brasserie, Festsälen und dem Innenhof, der sich dank steigenden Temperaturen als Biergarten anbietet, tun ihr Übriges, um viele Gäste anzulocken. Leider kann ein gut gefülltes Restaurant auch Nachteile haben: dann nämlich, wenn der



Service überfordert ist vom Ansturm der Massen. Die aktuelle Zusatzkarte wird leider nicht vorgelegt. Dass es auch Spargeln gegeben hätte, sehen wir nur auf den Tellern anderer Gäste. Auf das Bestellen eines Desserts verzichten wir, nachdem mehr als zwanzig Minuten zwischen Abräumen und der Frage nach der Dessertkarte verstrichen sind. Es ist dem Volkshaus Basel zu wünschen, dass sich die Qualität der Ausstattung und des Essens bald auch im Service niederschlägt. Die Gäste kommen aber auch so – Reservieren ist empfohlen! *Malena Ruder*

### Facts

**Was?** Das Volkshaus Basel bietet eine Bar, eine Brasserie, einen schönen Innenhof mit Biergarten, Festsäle und Veranstaltungsräume.

**Für wen?** Für alle Geniesser, die viel Zeit mitbringen.

**Volkshaus Basel, Rebgrasse 12, 4058 Basel. Reservierung Brasserie: Tel. 061 690 93 10, Bar: 061 690 93 11; [www.volkshaus-basel.ch](http://www.volkshaus-basel.ch)**