

überbackene Mini-Artischocken

Artischocken

für 4 Personen:

8 Mini Artischocken bis auf die hellgrünen, leicht rötlichen Blätter rüsten, Spitzen im oberen Drittel abschneiden, Stiele schälen und frisch anschneiden. Artischocken halbieren.

1 Zwiebel fein hacken und mit etwas Öl die
Öl Artischockenhälften ca 5 Min dünsten.

Petersilienmasse:

50g Butter weich
40g Paniermehl mit Butter und Öl mischen
3EL Olivenöl
1 Bund Petersilien hacken
1 Knoblauch pressen
Salz, Pfeffer alles zusammenfügen und gut mischen

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Petersilienmasse und Artischocken in eine Gratinform geben. In der Ofenmitte ca 10 min überbacken.