SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Gegrillte Artischocken | Italienische Kräutermischung

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

4 Artischocken

1 Zitrone

50 g Butter

50 ml Olivenöl

10 g Italienische Kräutermischung

4 Knoblauchzehen

1 Teelöffel Pink Salt Flakes

Spicy Mexican Salsa (optional)

ZUBEREITUNG

1. Die Artischocken putzen. Hierfür das Ende vom Stil, die Blätterspitzen und holzige Teile der Artischocken abschneiden. Anschließend die Artischocken halbieren, die Zitrone auspressen und die Artischocken für einen

optimalen Farberhalt kurz in dem Saft wenden.

2. Anschließend die Artischockenhälften für ca. 15 Minuten ohne Salz kochen.

3. Butter mit Olivenöl und Kräutermischung in einem kleinen Topf schmelzen.

4. Die Artischocken in einer Pfanne, Ofenform oder Gemüseschale auf den Grill stellen und mit dem geschmolzenen Kräuteröl übergießen. Die Artischocken können auch direkt auf dem Grillrost liegen.

5. Für einen besseren Rauchgeschmack den Deckel des Grills einige Minuten schließen. Nach 10 - 15 Minuten sind die Artischocken servierbereit.

Anrichten

1. Mit Salzflocken bestreuen und genießen!

Unser Tipp:

1. Wir empfehlen eine frische Aioli oder die Spicy Mexican Salsa aus der Gewürzmühle als Dip.