

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ARTISCHOKEN CARPACCIO

Zutaten:

6Stk.	Artischocken klein (Carciofini) – notfalls aus der Dose
1 Stk.	Zitrone, unbehandelt
½ Bund	Peterli Liscio
1Zehe	Knoblauch
5 EL	Olivenöl
6 Stk.	Dörrtomaten in Oel
50 g	Parmesan (vom Stück)
Etwas	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Stiele der Artischocken abtrennen, die äusseren Blätter bis zu den inneren weichen Blättern entfernen.

Die Zitrone heiss abwaschen und die Schale einer Hälfte fein abreiben, dann die Zitrone auspressen. Peterli waschen, trocken schütteln und die Blättchen zusammen mit dem geschälten Knoblauch fein hacken. 2-3 EL Zitronensaft mit Olivenöl cremig verrühren.

Artischocken der Länge nach in ganz dünne Scheiben schneiden und auf Tellern auslegen, mit Zitronenschale und der Petersilien-Knoblauchmischung bestreuen, anschließend mit der Sauce beträufeln.

Die abgetropften Tomaten in Streifchen schneiden, darüber streuen und dann das ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Als letztes den Parmesan in dünnen Spänen drüberhobeln. Mit etwas Brot und leckerem Weisswein als Vorspeise geniessen☺.

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ARTISCHOCKEN / CARCIOFI

Die Artischocken (*Cynara*) sind eine Pflanzengattung in der Familie der [Korbblütler](#) (Asteraceae). Die Arten haben ihre [Areale](#) im [Mittelmeerraum](#), [Makaronesien](#) und im westlichen [Asien](#). Am bekanntesten ist die [Art *Cynara cardunculus* L.](#), da aus dieser die beiden als Gemüse genutzten Sortengruppen [Artischocke](#) und [Cardy](#) entstanden sind.

Artischocken sind distelartige, kräftige, ein- bis mehrjährige [krautige Pflanzen](#), die Wuchshöhen von 50 bis 250 cm erreichen. Die [Laubblätter](#) sind zusammengesetzt und haben einen stacheligen Blattrand.

QUELLE: Wikipedia