

Italienische Rezepte

Carciofi con tre salse / Artischocken mit drei Saucen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Antipasti, Gemüse, Italien, Vorspeise

4 kleine Artischocken, violett bis
- 6, oder 2 längliche

Salz

Die Artischocken gründlich abwaschen und ausschütteln.

Die unteren Blätter am Stiel und Bodenansatz abbrechen und mit einem kleinen Küchenmesser Boden und Stiel schälen. Den Stiel auf 2-3 cm Länge abschneiden. Die Blattspitzen der Artischocken nur abschneiden, wenn sie spitz sind und Dornen haben.

Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Artischocken darin weich werden lassen.

Mit einem Schaumlöffel heraus heben, abtropfen lassen und heiß mit verschiedenen Saucen servieren.