

Italienische Rezepte

Carciofini (Artischocken) mit Frischkäse

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Artischocke, Gemüse, Italien, Käse, Milchprodukte

6 kleine Artischocken	Knoblauchzehe
6 Essl. Schichtkäse	1/2 Bund Petersilie, feingehackt
18 Essl. Creme Fraîche	1 Essl. Olivenöl
1 Zweig Knoblauchrauke, - feingehackt oder 1/2	Meersalz grober, schwarzer Pfeffer

Vorbereiten der Carciofini:

Das obere Drittel der spitzen Blätter abschneiden, die äußeren Hüllblätter nach unten abreißen, bis das gelbe Herzstück übrig ist, auch evtl. violette Blättchen entfernen. Das Stielende abschneiden und das äußere Grün des Stiels in Richtung Knospe abschälen bis der helle Kern übrig ist. Die geschälten Artischocken in Ascorbinsäure- oder Zitronensaft-Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben. In leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten kochen.

Schichtkäse durch ein Sieb streichen und mit Creme Fraiche vermengen, die Kräuter hinzugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die vorbereiteten Carciofini halbieren und in eine geölte Gratinform geben. Käsemasse auf die Artischocken geben und etwa 10 Minuten bei 180 Grad gratinieren.