

DIE DISTEL DIE NICHT STICHT

Zutaten

Artischocken
Zitrone
Pilze
Bärlauch
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Artischocken rüsten. Schnittfläche mit einer halbierten Zitrone einreiben damit sie sich nicht verfärben.
- 2) Artischocken in Spalten schneiden und im Olivenöl mit den Pilzen goldbraun braten. Salzen und pfeffern.
- 3) Wenn sie noch leicht knackig sind den Bärlauch dazugeben, mit ein wenig Zitronenabrieb und Saft verfeinern. Abschmecken & Anrichten.



Tipps

- Passt hervorragend als Antipasti Teller oder zu einem Fisch
- Kann man wunderbar mit einem Risotto oder Pasta kombinieren
- Statt Bärlauch frische Kräuter und Knoblauch