

Artischocken mit Zitronen-Vinaigrette

Zutaten

Artischocken

- 4 Artischocken
- 2 Zitronen
- Salz

Zitronen-Vinaigrette

- 1 Zitronen
- 2 EL Thymian
- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 EL Weißweinessig
- 2 TL Zucker
- 200 g Olivenöl
- 1/2 TL Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung

Artischocken

Ca. 1-2 cm der Artischockenspitze und des -bodens mit einem Messer abschneiden.

1 Zitronen halbieren, 1 weitere Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft, Zitronenhälften und Artischocken in den Topf geben. Mit Wasser auffüllen und Salz dazugeben. Sollten die Artischocken nicht mit Wasser bedeckt sein, hilft es einen Deckel oder einen Teller auf das Gemüse zu legen. Je nach Größe benötigen die Artischocken ca. 30 Min. Lässt sich ein Blatt leicht lösen, sind sie gar.

Zitronen-Vinaigrette

In der Zwischenzeit die Vinaigrette zubereiten. Schalotten und Knoblauch schälen. Saft der restlichen Zitrone in eine Schüssel pressen und gemeinsam mit Olivenöl, Weißweinessig, Thymianblätter, Schalotten, Knoblauch und Zucker mit einem Stabmixer zu einem homogenen Dressing mixen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Quelle: <https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/artischocken-mit-zitronen-vinaigrette>

Last update: 09.12.2024 12:54 rezepte:kochen:artischocken_mit_zitronen-vinaigrette https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:artischocken_mit_zitronen-vinaigrette

From:
<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:
https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:artischocken_mit_zitronen-vinaigrette

Last update: **09.12.2024 12:54**

