Artischocken alla romana

Die Artischocken alla romana bringen Abwechslung in den alltäglichen Speiseplan. Ein köstliches Rezept aus Italien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

10 Stk.	Artischocken
1 Stk.	Zitrone
4 Blätter	Minze
1 Stk.	Knoblauchzehe
50 g	Semmelbrösel
4 EL	Olivenöl
200 ml	Gemüsefond
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. **Artischocken alla romana** zuerst den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die holzigen Blätter der Artischocken entfernen, anschließend die obere Spitze abschneiden und den Boden glatt schneiden. Die Schnittflächen mit Zitronensaft einreiben.

2. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Minze ebenfalls fein hacken. Nun Semmelbrösel, Knoblauch, Minze, Öl, Pfeffer und Salz vermischen.

3. Mit den Fingern die Artischockenblätter auseinander spreizen und die Mischung einfüllen und die Blätter wieder zusammendrücken, sodass die Füllung nicht herausfällt. Die Artischocken mit dem Kopf nach unten in einer feuerfesten Form nebeneinander stellen.

4. Anschließend den Gemüsefond hinzufügen und die Form mit Alufolie oder einem Deckel verschließen.

5. Die Artischocken alla romana für 60 Minuten im Ofen backen lassen und heiß servieren.

Tipp

Die Artischocken alla romana können als leichte Hauptspeise oder Beilage gereicht werden.