Artischocken mit Speck

Die Artischocken mit Speck sind eine mediterrane Vorspeisen-Spezialität. Mit diesem Rezept bringst du jede Menge Abwechslung in deinen Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

8 Stk.	Artischocken (mittelgroß)
1 EL	Frischen Zitronensaft
100 g	Frühstücksspeck (fein zerschnitten)
1 EL	Blattpetersilie (fein gehackt)
100 ml	Olivenöl extra vergine
	Meersalz (aus der Mühle)
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die kleine aber feine Vorspeise sind **Artischocken mit Speck** genau richtig.

2. Zuerst die äußeren Blätter der Artischocken entfernen und dann die Enden der verbliebenen Blätter abschneiden, das Heu entfernen (es bleiben nur die zarten Blätter, der Stiel und das Herz übrig).

3. Jetzt die Stiele abschälen, die Artischocken waschen und anschließend für 30 Minuten in ein Gefäß mit Zitronensaft gesäuertem Wasser legen.

4. Danach die Artischocken abtropfen lassen und eng nebeneinander, aufrecht in einen Topf geben. Großzügig salzen und pfeffern und mit Petersilie und Speck bestreuen.

5. Die gleiche Menge Wasser und Olivenöl mischen und hinzugeben, sodass der Topf zu einem Viertel gefüllt ist, die Artischocken aber nicht eingetaucht sind.

6. Das Ganze für ca. 25 Minuten sanft kochen lassen. In der Zwischenzeit die Artischocken

mehrere Male mit dem Fond beträufeln und falls erforderlich, etwas Wasser nachgießen.

7. Zum Schluss die Artischocken mit Speck in die Mitte von Tellern stellen und mit etwas Fond übergießen.

Tipp

Als Beilage für die Artischocken mit Speck eignet sich frisches Baguette sehr gut.