Gegrillte Artischocken

In der Alufolie können die gegrillten Artischocken bei diesem Rezept ihren vollen, einzigartigen Geschmack entfalten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

4 Stk.	Artischocken
2 EL	Olivenöl
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. **Gegrillte Artischocken** bereichern jedes Grillfest: Artischocken waschen, putzen und den Stiel abschneiden. Vorsichtig die Blätter der Artischocken ein bisschen öffnen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

2. Mit ein wenig Salz würzen und dann großzügig Olivenöl hineintropfen lassen. Artischocken in Alufolie einrollen und in die Glut legen. Bis sie gar sind, kann es je nach Größe der Artischocken bis zu 30 Minuten dauern. Aus der Glut nehmen und die Alufolie sowie die äußeren Blätter entfernen.

Tipp

Gegrillte Artischocken schmecken sehr gut zu frischem Stangenweißbrot.