Marinierte Artischocken

Die marinierten Artischocken sind ein delikate, mediterrane Vorspeise. Dieses Rezept sorgt für Abwechslung in der Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

	Salz
2 EL	Zitronensaft
4 Stk.	Artischocken
4 EL	Himbeeressig
6 EL	Olivenöl
0.5 Stk.	Zwiebel
	Pfeffer
0.5 Bündel	Blattpetersilie

Zubereitung

1. Für die **marinierten Artischocken** zuerst Salzwasser aufkochen und den Zitronensaft dazu geben. Die Artischocken im Wasser etwa 30 Minuten weich garen.

2. Die Artischocken abgießen und abkühlen lassen und die Blätter von den Herzen lösen, danach halbieren.

3. Das Olivenöl mit Himbeeressig in einer Schüssel vermischen. Die feingehackte Zwiebel und Blattpetersilie dazu geben, salzen, pfeffern und gut verrühren.

4. Die Artischockenhälften in die Marinade geben und zirka eine halbe Stunde marinieren.

Tipp