



Rezept

Artischocken-Crostini

Das schmeckt nach Ferien

30 Min

Aktive Zeit



35 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Mengenangaben

- 4 Artischocken
- ½ Bund Rosmarin, Nadeln abgezupft, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, in Scheibchen
- ½ roter Peperoncino, entkernt, gehackt
- 4EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1EL Petersilie, gehackt
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale, Saft ausgepresst
- ½ Baguette, in ca. 1,5 cm dicken Scheiben
- 2EL Olivenöl

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITEN Bei den Artischocken die Blätter, den Stiel sowie das Heu entfernen, so dass die Böden freigelegt werden. Böden in siedendem Salzwasser 10–15 Minuten weichkochen, herausnehmen, abkühlen lassen. Böden in dünne Spalten schneiden. Rosmarin, Knoblauch und Peperoncino im heissen Öl andämpfen, zu den Artischockenspalten geben, mischen, würzen. Petersilie, Zitronenschale und -saft mischen, würzen.

Baguettescheiben auf das vorbereitete Blech legen, Oberfläche mit Öl bestreiche.

2 von 2

BACKEN In der Mitte des auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofens 3–5 Minuten rösten. Baguettescheiben mit Artischocken belegen, servieren.