

Mittelscharfe Gemüse-Pfanne

Für 2 Portionen

2 Artischocken	150 g mittelscharfe, grüne Pimientos	1/2 Aubergine
1 Focaccia-Brot	1 Stange Frühlingslauch	1 Teelöffel Tomatenmark
50 g Crème-fraîche	Balsamico	30 g Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Artischocke schälen. Dazu das obere Drittel mitsamt der Blattansätze entfernen und den unteren Blätterkamm abschneiden. Außerdem das haarige Innere des Herzes auskratzen. Das verbleibende Herz klein schneiden, damit es schnell durchgart und in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben. Die mittelscharfen Pimientos in kleine Stücke hacken. Eine Aubergine vierteln und in Scheiben schneiden, beides in die Pfanne geben und durchschwenken. Das Focaccia in Würfel zerkleinern und ebenfalls dazugeben. Etwas Olivenöl nachgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingslauch hacken und untermengen. Für die italienische Note etwas Butter und Tomatenmark mit in die Pfanne geben, schwenken und mit ein wenig Balsamico ablöschen. Zum Schluss das Crème-fraîche unterrühren und servieren.

Steffen Henssler am 11. 07. 2011