

Bruschetta mit Pute und Artischocke

Für 2 Portionen

| | | |
|-------------------|--------------------|---------------------|
| 250 g Putenbrust | 1/2 Ciabatta | 50 g Bacon |
| Thymian | 4 Babyartischocken | 30 g Oliventapenade |
| 2 Zehen Knoblauch | Olivenöl | Pfeffer |
| Salz | | |

Das Putenfleisch waschen und trocken tupfen. Daraufhin das Fleisch in hauchdünne Scheiben schneiden und diese mit dem Messer zusätzlich platt drücken. Das Fleisch pfeffern und salzen. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben. Das Ciabatta in mundgerechte Scheiben schneiden und in der Pfanne anrösten. Zusätzlich den Bacon in der Pfanne anbraten. Auch das geschnittene Putenfleisch jetzt mit in die Pfanne geben. Den Thymian fein hacken und auf die Putenbrust geben. Die Babyartischocken schälen, indem Stiel und Blätter entfernt werden. Zusätzlich auch den Blätterkamm mit einem Messer entfernen. Den Boden klein schneiden und kurz anbraten. Den Bacon, das Fleisch, die Oliventapenade und die Artischocke in einer Schüssel vermengen. Nach Bedarf pfeffern und salzen. Zum Anrichten das Brot auf einen Teller geben und das Fleisch mit dem Bacon und der Artischocke auf das Ciabatta geben.

Steffen Henssler am 05. 01. 2012