

Artischocken-Salat

Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	4 Artischocken, klein	1 Artischocke, groß
2 Schalotten	4 cl Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
0,25 Bund Thymian	10 Oliven, schwarz	Pfeffer
Salz		

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Artischocken putzen und vierteln, die Schalotten schälen und in Streifen schneiden, beides mit Olivenöl, Knoblauchzehe, Thymian und Zitronenschale in der Pfanne braten. Die Oliven entkernen, mit den Artischocken in einer Schüssel mischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Alexander Herrmann am 08. Juli 2011