

# Artischocken-Salat, Tomaten-Vinaigrette, Focaccia

**Für 4 Personen**

**Artischockensalat:**

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		

**Vinaigrette:**

4 Strauchtomaten	8 cl Olivenöl
------------------	---------------

**Focaccia:**

200 g Focaccia	1 EL Butter
----------------	-------------

**Anrichten:**

1 Romanasalatherz, klein	4 cl Aceto Balsamico	Olivenöl
--------------------------	----------------------	----------

Artischockensalat:

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. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Vinaigrette:

Von den Tomaten die Haut abziehen, vierteln, entkernen, mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten schmoren.

Focaccia:

Das Focaccia in Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne anbraten

Anrichten:

Den Romanasalat wie gewohnt putzen. Das Focaccia und die Salatblätter auf die Teller legen, Artischockensalat und Tomaten darauf verteilen, mit Aceto Balsamico und Olivenöl beträufeln.

Alexander Herrmann am 08. Juli 2011