

# Mediterrane Artischocken auf Crostini mit Oliven-Tapenade

**Für zwei Personen**

**Für das Brot:**

1 Ciabatta                      3 EL grüne Oliventapenade    20 ml Olivenöl

**Für das Gemüse:**

4 junge Artischocken	2 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
70 g Kalamata-Oliven	100 g getr. Öl-Tomaten	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Chili	2 Zweige Basilikum
30 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Brot:**

Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Brot in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden, leicht mit Öl bestreichen und im Ofen etwa 7 Minuten trocknen. Die Brotscheiben mit der Tapenade bestreichen und zur Seite stellen.

**Für das Gemüse:**

Die Artischocken von den äußeren Blättern befreien, halbieren und die Blätter auf der Unterseite mit einem kleinen Messer rundum abschneiden. Das „Artischocken-Heu“ entfernen und rundum zurecht schneiden. Die Artischockenböden würfeln und in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten goldbraun braten. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den Zwiebeln unter die Artischocken heben.

Die Tomaten durch ein Sieb abgießen und in feine Streifen schneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Oliven grob hacken.

Tomaten, Oliven, Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und etwa 4 Minuten mitbraten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und unterheben. Einige Blätter für die Garnitur zur Seite legen.

Das mediterrane Gemüse auf die vorbereiteten Brote verteilen, auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.

Johann Lafer am 21. April 2017