

Gebratene Artischocken-Pfanne

Für 2 Portionen

3 Artischocken	3 Kartoffeln	1 Zwiebel
2 El Paniermehl	Öl	2 Scheiben Speck

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Artischocke schälen, in kleine Viertel schneiden und in die Pfanne geben. Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden und beides mit in die Pfanne geben. Den Speck in Streifen schneiden, nun auch dazugeben und mit braten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, ein wenig Butter hinzufügen und abschließend mit Paniermehl bestreuen. Die gebratene Artischockenpfanne auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 13. 09. 2011