

Gegrillte Artischocken | Toskana Kräutermischung

Dauer: 1 h
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Zutaten

4 Artischocken
1 Zitrone
4 Knoblauchzehen
50 g Butter
50 ml Olivenöl
10 g Toskana Kräutermischung
1 TL Pink Salt Flakes
evtl. Spicy Mexican Salsa

Zubereitung

- Die Artischocken putzen. Hierfür das Ende vom Stiel, die Blätterspitzen und holzige Teile der Artischocken abschneiden. Anschließend die Artischocken halbieren, die Zitrone auspressen und die Artischocken für einen optimalen Farberhalt kurz in dem Saft wenden.
- Anschließend die Artischockenhälften für ca. 15 Minuten ohne Salz kochen.
- Butter mit Olivenöl und Kräutermischung in einem kleinen Topf schmelzen.
- Die Artischocken in einer Pfanne, Ofenform oder Gemüseschale auf den Grill stellen und mit dem geschmolzenen Kräuteröl übergießen. Die Artischocken können auch direkt auf dem Grillrost liegen.
- Für einen besseren Rauchgeschmack den Deckel des Grills einige Minuten schließen. Nach 10 – 15 Minuten sind die Artischocken servierbereit.

Anrichten

- Mit Salzflocken bestreuen und genießen!

Unser Tipp:

- Wir empfehlen eine frische Aioli oder die Spicy Mexican Salsa aus der Gewürzmühle als Dip.