

## Rezept

# Artischocken mit Salsa verde

Ein Rezept von Artischocken mit Salsa verde, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>4</b> Artischockenböden (Dose)
<b>1</b> Knoblauchzehe	1/2 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 Bund glatte Petersilie	<b>1 EL</b> Kapern (aus dem Glas)
<b>1</b> Gewürzgurke (aus dem Glas)	<b>1</b> Scheibe altbackener Toast
<b>1 EL</b> Dijon-Senf	<b>2 EL</b> Olivenöl
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Ciabattabrot

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier in sprudelnd kochendem Wasser in 9 Min. hart kochen, kalt abschrecken und pellen. Die Artischockenböden abtropfen lassen und auf vier Tellerchen anrichten.

---

2. Die Eier hacken. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen fein schneiden. Kapern und Gewürzgurke hacken. Toastbrot reiben. Eier, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Toastbrot, Kapern und Gewürzgurke mit Senf, Öl und Zitronenschale in einem Mörser oder mit dem Pürierstab zu einer Salsa verarbeiten.

---

3. Salsa mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und in die Artischockenböden füllen. Ciabattabrot in hauchdünne Scheiben schneiden, nach Belieben kurz toasten und rund um die Artischockenböden anrichten.