

Rezept

Mediterraner Wurstsalat mit Artischocken

Ein Rezept von Mediterraner Wurstsalat mit Artischocken, am 27.03.2025

Zutaten

500 g Artischockenherzen (aus der Dose)	250 g Kirschtomaten
150 g schwarze Oliven (ohne Stein)	2 EL Rotweinessig
2 TL Olivenöl	2 TL getrockneter Oregano
3 Knoblauchzehen	2 EL Kapern (aus dem Glas)
1 Handvoll Basilikumblätter	je 16 Scheiben Salami und Mortadella
Salz	Pfeffer
100 g Parmesan (am Stück; nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Artischocken in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Oliven quer halbieren. Essig, Öl und Oregano verrühren, den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Artischocken, Tomaten, Oliven und Kapern mit dem Dressing mischen und 10 Min. durchziehen lassen.
2. Basilikum waschen und trocken schütteln. Wurstscheiben trichterförmig zusammenrollen und auf acht Tellern anrichten. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Wurstscheiben verteilen. Mit dem Basilikum und nach Belieben mit frisch gehobelten Parmesanspänen garnieren. Dazu passt Ciabatta oder Baguette.