

## Artischocken und kartoffeln (Beilagen)



### Zubereitung

Schälen Sie die Artischocken, entfernen Sie die harten äußeren Blätter und Spitzen, in Spalten schneiden und sie im Wasser mit Zitronensaft einweichen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Fetten Sie einen ofensicheren Backform, legen eine Schicht abgetropfte Artischocken auf den Boden, dazu geriebenen Käse, Salz, gehackte Petersilie, ein wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer; dann weiter mit einer Schicht Kartoffeln, Salz, mehr Käse und viel Paniermehl. Am Ende gießen Sie darüber vier leicht geschlagene Eier. Bei 200 ° C 30 Minuten backen.

### Tipps

Wenn Sie diesem Gericht mehr Geschmack geben möchten, verwenden Sie einen Pecorino (Schafsmilch) Käse anstelle des Parmesans und ein wenig Knoblauch Olivenöl oder frischen Knoblauch.

### Allgemeinwissen

Der berühmte chilenische Dichter Pablo Neruda widmete ein Gedicht auf die Artischocke, mit dem Titel 'Oda a la alcachofa'.

### Informationen

**Zubereitung** 50 Minuten

**Gesamtzeit** 30 Minuten

**Dient X** Serviert 6 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Artischocken** 8 Einheiten

**Zitronensaft**

**Kartoffeln** 600 Gramm

**Paniermehl**

**Parmesan** 100 Gramm (Gerieben)

**Petersilie** (Gehackt)

**Öl** (Oliven)

**12**

**Pfeffer**

**Eier** 4 Einheiten