

## Gefüllte artischocken (Beilagen)



### Zubereitung

Die Artischocken putzen und die äußeren Blätter entfernen. Mit Hilfe eines Schälmessers, entfernen Sie den Bart in der Mitte. Erweitern Sie sie sanft mit den Fingern und dann mit etwas Zitronensaft ins Wasser tauchen. Inzwischen die Füllung bereiten: das Hackfleisch mit dem vorher in Milch getränkt dann abgelassenen Brot, der gehackten Wurst, der Petersilie, dem Parmesan, Salz und Pfeffer mischen. Die Artischocken weg vom Wasser nehmen, ein paar Momente auf einem Tuch abtropfen lassen, dann mit der Füllung stopfen. In einem kleinen Topf mit hohen Seiten kurz eine Knoblauchzehe in ein wenig Öl anbraten, dann alle Artischocken vertikal legen. Warmes Wasser gießen, bis es 3/4 der Artischockehöhe erreicht. Sieden, bedeckt, ca. eine halbe Stunde. Heiß servieren.

### Tipps

Es gibt viele Sorten von Artischocke: In diesem Fall haben wir die römischen gewählt, aber als Alternative kann man diejenige aus Catania oder Kampanien verwenden, die glatter sind.

### Allgemeinwissen

Einer der berühmtesten lateinischen Dichter Horaz, wurde in einigen seiner Werke von dem griechischen Wort für Artischocke, Cynara inspiriert, die er eine verlorene Liebe seiner Jugend zu nennen verwendet.

### Informationen

**Zubereitung** 45 Minuten

**Gesamtzeit** 30 Minuten

**Dient X** Serviert 2 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** 6 Einheiten

**Hackfleisch** 100 Gramm (Kalb oder Rind)

**Eier** 1 Einheit

**Salami** (Ein oder zwei Scheiben Salami)

**Petersilie** (Ein kleiner Bund Petersilie)

**Parmesan** 30 Gramm (Gerieben)

**Brot** 30 Gramm (Abgestanden)

12

**Pfeffer**