

Gedämpfte Artischocken mit Zitronen-Knoblauch-Dip

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

Für die Artischocken

2 große Artischocken
100 ml Rotweinessig
8 Knoblauchzehen
1 Zitrone
40 ml Weißwein
450 ml Wasser
Salz und Pfeffer

Für den Dip

60 g weiche Butter
1 Esslöffel geriebener Parmesan
2 Knoblauchzehen (aus dem Dämpfsud)
etwas Zitronensaft

Öfter mal was Neues! Wir haben Artischocken im Dampf gegart und sind begeistert. Sieht übrigens nicht nur schön aus.

- 1 -

Den Strunk der Artischocken entfernen. Die Spitzen und äußeren Blätter ebenfalls abschneiden.

- 2 -

Die Blätter der Artischocken vorsichtig aufbiegen und jeweils mit 3 gehackten Knoblauchzehen befüllen. Salz und Pfeffer darüber geben.

- 3 -

Wasser und Weißwein in den Topf geben. 2 Knoblauchzehen zerdrücken und zusammen mit dem Abrieb von 1/4 Zitrone hinzufügen.

- 4 -

Den Dämpfeinsatz mit den Artischocken in den Topf setzen. Über beide Artischocken jeweils den Saft von 1/4 Zitrone und Rotweinessig geben.

- 5 -

Den Topf mit dem Deckel verschließen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Artischocken dämpfen, bis sich die Blätter leicht auseinanderziehen lassen (ca. 1 Stunde).

- 6 -

Für den Dip die 2 Knoblauchzehen aus dem Dämpfsud fein hacken und mit Butter, Parmesan und etwas Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.

- 7 -

Den Dip kurz erwärmen, so dass die Butter schmilzt und sich mit dem Käse verbindet.

- 8 -

Die Artischockenblätter mit dem Dip genießen.