



REZEPT

WAS DU BRAUCHST

- 8 ARTISCHOCKEN
- 1/4 l WEISSWEIN
- 4 cl WEISSWEIN ESSIG
- 1/4 l HÜHNERSUPPE
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 2 WACHOLDERBEEREN
- 5 PFEFFERKÖRNER
- 1 LORBEERBLATT
- 1 ZWEIG ROSMARIN
- 150 g MAKARONI
- 150 g RUCOLA
- 2 TOMATEN
- 50 g ESSIGKAPERN
- 150 g FRISCHKÄSE



FÜR DIE MARINADE:

- MEDITERRANE KRÄUTER (Basilikum, Rosmarin, Salbei, Oregano)
- 1/8 l OLIVENÖL
- 1/16 l TOMATEN ESSIG
- SALZ, PFEFFER



ZUBEREITUNG

1 Für den Artischockenfond Wein mit Essig, Hühnersuppe, angedrücktem Knoblauch, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Rosmarin aufkochen.

2 Die Enden der Artischockenstiele wegschneiden. Blätter der Artischocken um ca. ein Drittel kürzen. Artischockenstiele und -böden mit einem kleinen Messer schälen. Das Heu von den Artischockenböden (das befindet sich im Inneren der Artischocken zwischen den Blättern) mit einem kleinen Löffel ausschaben. Artischocken in dem zuvor angesetzten Fond in ca. 8 Min. bissfest kochen. Artischocken im Fond auskühlen lassen.

3 Für die Marinade Kräuter hacken schneiden, mit den restlichen Zutaten sowie 1/8 l vom Artischockenfond vermengen und 1 Stunde ziehen lassen.

4 Makaroni in gesalzenem Wasser bissfest kochen, abseihen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

5 Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten in Scheiben schneiden. Große Kapern halbieren. Käse in Würfel schneiden.

6 Artischocken vierteln. Alle Zutaten außer Kapern und Käse durch die Marinade ziehen und gefällig auf Teller geben. Kapern und Käse daraufstreuen. Alles mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

GUTEN APPETIT 