



● GEBRATENE
ARTISCHOCKEN
mit Basilikum Pesto

1 Glas BASILIKUM PESTO
1 EL Kapern aus dem Glas
1-2 EL weissen Balsamico
12 junge, kleine violette Artischocken
4 EL Olivenöl
Meersalz u. schwarzer Pfeffer a.d.M.

Kapern abtropfen lassen, fein hacken und unter die Pesto rühren, dann mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen. Von den Artischocken die Stiele abschneiden und die äusseren Blätter entfernen, jeweils das obere Drittel der übrigen Blattspitzen abschneiden. Artischocken rund um den Stielansatz dünn schälen, dann der Länge nach vierteln und zunächst d. Seiten mit der Schnittfläche in einer grossen beschichteten Pfanne im heissen Öl goldbraun braten, dann das Gemüse unter gelegentlichem Wenden weitere 4 Minuten braten. Nun mit der Pesto Sauce anrichten. Ich würde noch eine Zitronenspalte und ein paar frische Basilikumblätter als Garnitur auf dem Teller anrichten. Frisches Baguette mit Butter macht dieses Rezept perfekt!