



Gefüllte Artischocken-Explosion

Categoria: Hauptgänge **Difficoltà:** molto facile 

Ingredienti per 8 Personen

Für 8 Personen

- 8 Artischocken
- 250 g Rinderhackfleisch
- 500 g trockenes Brot
- 6 Eier
- 200 g Parmesankäse
- 150 g Guanciale
- 1 Handvoll Minzblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bündel Petersilie
- Natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Chefkoch: Lino Scarallo

Zubereitung

Die Artischocken waschen, dabei die härtesten Blätter entfernen, um die zarten Blätter freizulegen.

Die Drossel entfernen und die gesäuberten Artischocken in Wasser mit Zitrone und Petersilie einlegend damit sie nicht oxidieren.

In kochendem Salzwasser ca. 7-8 Minuten köcheln lassen. Sobald sie weich sind, in eiskaltes Wasser tauchen.

Abtropfen lassen und trocken tupfen. Anschließend die Artischocken in einer Pfanne mit einer Knoblauchzehe, Öl und Minze anbraten.

Die Petersilie waschen und etwa 5 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen und in einer Pfanne mit Öl und einer anbraten.

Das Brot einweichen, dann das überschüssige Wasser ausdrücken.

Das Hackfleisch, 1 Ei, das eingeweichte Brot, den Parmesan und eine Knoblauchzehe vermischen und zu Frikadellen formen.

Diese in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Die restlichen Eier hart kochen, schälen und mit einem Stabmixer mit etwas Öl und , Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse verarbeiten.

Guanciale in dünne Streifen schneiden und einige Minuten in der Pfanne anschwitzen.

Anschließend alles auf einer Servierplatte anrichten, so dass es aussieht, als sei die Artischocke explodiert!

*Enjoy vom Chefkoch **Lino Scarallo!***

