

ARTISCHOCKEN-KÖRBCHEN



Menù-Zutaten

- 30 g Fiokki - PC0
- 30 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0
- 6 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3
- 6 filetti Peperone pronto (Tafelfertige Paprika) - V41

Zutaten

- 12 Scheiben Geräucherter Scamorza-Käse
- 600 g Hackfleisch

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Körbchen

Das Hackfleisch mit den Fiokki und dem Kräutersalz mischen. Die Förmchen mit Folie auslegen und mit dem Hackfleisch auslegen, so dass ein Körbchen entsteht. Die Scamorza-Käsescheiben in das Körbchen verteilen. Die Artischocken in 4 Teile schneiden, blumenförmig anordnen und mit einer tafelfertigen Paprika dekorieren. Im Backofen bei 180°C 10 Minuten lang backen.