

## ARTISCHOCKEN-KÖRBCHEN



**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.

### Menù-Zutaten

30 g Fiokki - PC0

30 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

6 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3

6 filetti Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41

### Zutaten

12 Scheiben Geräucherter Scamorza-Käse

600 g Hackfleisch