

## GEBRATENE ARTISCHOCKEN MIT KURKUMA-MAYONNAISE



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Artischocken auf jüdische Art abtropfen lassen und trocknen, dann die Blätter öffnen. Das Öl auf 180°C erhitzen und die Artischocken goldbraun frittieren. In der Zwischenzeit die Mayonnaise mit Kurkuma mischen und in eine kleine Schüssel geben. Die Artischocken abtropfen lassen und abtrocknen. Die gebratenen Artischocken mit der Kurkuma-Mayonnaise und ein paar Minzblättern anrichten.

### Menù-Zutaten

12 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3  
180 g Maionese „Troppo buona“ (Mayonnaise „Troppo buona“ ) - E25

### Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer  
2 l Sonnenblumenöl  
30 g Minze  
30 g Kurkuma