

## GRATINIERTER ARTISCHOCKEN



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Die Artischocken auf jüdische Art von Menù der Länge nach halbieren. Das Paniermehl mit geriebenem Parmesan, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Öl aromatisieren. Die Paniermehlmischung auf den Artischockenhälften verteilen und diese 10 Minuten bei 180 °C i

### Menù-Zutaten

n°3 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3  
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
n.B. Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028

### Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. gehackte Petersilie  
n.B. Parmesan