GRATINIERTE ARTISCHOCKEN MIT LAMMFLEISCH UND SHAKSHUKA



Menù-Zutaten

1 Carciofi alla Giudia - HD307

100 G. Salsa Shakshuka (Shakshuka-Sauce) - K03

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

15 g Lammhackfleisch

5 g Feta-Käse

n.B. Semmelbrösel

n.B. Minze

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Petersilie

10 g Naturjoghurt

n.B. Kresse

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Das Lammhackfleisch, den Feta-Käse, Salz, Pfeffer und etwas gehackte Minze in eine Schüssel geben, alles miteinander vermischen und die Artischocke auf jüdische Art damit füllen. Darüber kommt die Panade aus Semmelbröseln, Minze, Salz, Pfeffer und nativem Olivenöl extra. Im vorgeheizten Backofen bei 190° C 15 Minuten lang überbacken. In der Zwischenzeit nehmen wir die Shakshuka-Sauce, pürieren sie, bis sie glatt ist, und erhitzen sie. Die Shakshuksa-Sauce auf den Teller geben, die geriebene Artischocke in die Mitte geben, mit Naturjoghurt und Kresseblättern garnieren und mit Olivenöl abschließen.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)