

GRATINIERTE ARTISCHOCKEN MIT LAMMFLEISCH UND SHAKSHUKA



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 Shakshuka-Sauce auf den Teller geben, die geriebene Artischocke in die Mitte geben, mit Naturjoghurt und Kresseblättern garnieren und mit Olivenöl abschließen.

Menù-Zutaten

100 G. Salsa Shakshuka (Shakshuka-Sauce) - K03
N° 1 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3
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