Gefüllte Artischocke mit Pico Käse



Informations

Personen : **1**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **30 min.**

Zutaten

- 1 Pico Käse
- 1 Artischocke
- 100 ml trockenen Weisswein
- 1 Stängel Thymian
- 1 Knoblauch Zehe
- 1 halbe Zitrone
- Petersilie zum garnieren
- 2 El Olivenöl
- Salz/Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Die Artischocke zuschneiden sodass nur der Boden übrig bleibt. Mit der Zitrone einreiben.

2. Ein Topf mit dem Olivenöl erhitzen, den Artischocken-Boden sowie die zerdrückte Knoblauch Zehe, den Thymian und eine Prise Salz dazu geben.
3. Mit dem Weißwein ablöschen und bedeckt auf schwacher Hitze garen.
4. Durch die Säure des Weines behält die Artischocke ihre schöne Farbe. Darauf achten. dass im Topf immer ein wenig Flüssigkeit ist, ansonsten etwas Wasser nachfüllen.
5. Nach dem garen kalt stellen.
6. Das sogenannte „Artischocken Heu“ mit einem Löffel aus dem Boden der Artischocke entfernen.
7. Mit dem Pico füllen und bei 180°C ca. 10 Minuten im Ofen gratinieren

? **Tip:** Auf die frische der Artischocke achten. Die Blätter dürfen nicht braun oder geschrumpft sein. Alternativ können Sie auch gefrorene Böden kaufen. Das erspart Ihnen Arbeit.