

Artischocken mit Pancetta- und Käsefüllung

by Andreas - Dienstag, März 27, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/artischocken-mit-pancetta-und-kasefullung/>

Aus Italien kommt diese kleine Vorspeise mit Artischocken und dem italienischen Bauchspeck: Pancetta. Artischocken kommen ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Heute werden sie aber auch in Argentinien und England angebaut.

4 Artischocken

100 gr. Pancetta (Bauchspeck)

4 Knoblauchzehen

100 gr. geriebener Grana Padano

100 ml Olivenöl

1 Zitrone

150 ml Weißwein

150 ml Wasser

Pfeffer

Salz

Die Artischocken vorbereiten. Siehe: . Den Bauchspeck und die Knoblauchzehen fein hacken, den Käse reiben. Alles vermengen und in das Artischockeninnere geben. In einen Topf stellen. Mit dem Saft einer halben Zitrone und dem Olivenöl begießen. Salzen und pfeffern. Nun den Weißwein und das Wasser (die Artischocken sollten zur Hälfte in der Flüssigkeit stehen) angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 50 Minuten köcheln lassen.