

Artischockensalat mit Oliven

by Andreas - Mittwoch, Juni 02, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/artischockensalat-mit-oliven/>

Wie bereits an anderer Stelle auf unserer Seite erwähnt, sind frische Artischocken natürlich immer den bedauernswerten Kollegen aus der Dose vorzuziehen. Für diesen schnellen Salat kann man aber ausnahmsweise Artischockenherzen verwenden, die dann aber im Glas in Olivenöl eingelegt sein sollten. Da hält sich das ursprüngliche Aroma noch am besten.

250 gr. Artischockenherzen (in Öl)

4 kleine Tomaten

4 getrocknete Tomaten (in Öl)

50 gr. schwarze Oliven

1 EL gehackte Petersilie

3 EL Olivenöl

1 TL Senf

1 EL Weißweinessig

½ TL Zucker

Pfeffer

Salz

Die Artischockenherzen vierteln und mit den in Spalten geschnittenen frischen und den eingelegten Tomaten in eine Schale geben. Die Oliven und die Petersilie hinzufügen.

Das Olivenöl mit dem Weinessig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat geben. Ein wenig unterheben. Fertig!

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station