

Überbackene Artischockenherzen mit Parmesan

by Andreas - Sonntag, März 30, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/ueberbackene-artischockenherzen-mit-parmesan/>

Eine typische spanische Köstlichkeit. Ich habe sie vor einigen Jahren im Norden Mallorcas in einem kleinen Hotel auf dem Frühstücksbuffet entdeckt.

ca. 6 Artischockenherzen (aus dem Glas)

1 EL Olivenöl

1 TL Zitronensaft

1 EL geriebener Parmesan

Grobes Meersalz oder grobes Kräutersalz

Die Artischockenherzen in eine feuerfeste Form geben und mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft begießen. Mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Ca. 5 Minuten im Backofen bei ca. 180 Grad backen. Abschließend mit dem groben Salz bestreuen.