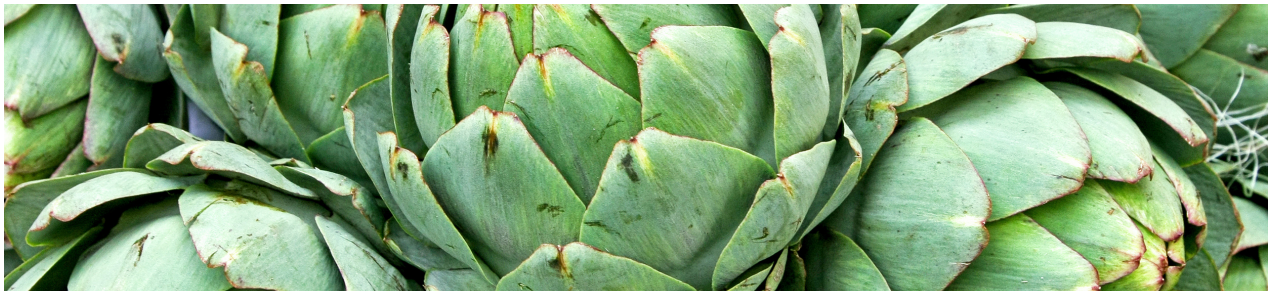
Artischocke mit Mozzarella & kandierter Zitrone

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 25 Minuten	15 Minuten	2 Personen



ZUTATEN

1-2	Artischocken
1,5	Bio-Zitronen, halbiert
1	Lorbeerblatt
2	Thymianzweige
0,5	Zwiebel, geviertelt
ca. 60 g	Salatblätter, in Streifen
100 g	Büffelmozzarella
60 ml	Olivenöl
etwas	Petersilie, Minze, Basilikum, gehackt
0,5	Koblauchzehe, zerdrückt
	Salz & Pfeffer
	Kandierte Zitrone
1	Bio-Zitrone
15-20 g	Zucker

ZUBEREITUNG

Den Stängel der Artischocke entfernen und die Blätter nacheinander abnehmen, bis das Herz erreicht ist. Anschließend die Herzen längs halbieren und von allen ungenießbaren Teilen (harte Blätter und Heu) befreien, sodass eine saubere, ausgehölte Schale entsteht. Beim Putzen mit dem Saft von einer halben Zitrone einpinseln, damit sie sich nicht verfärben.
Die Artischocken in einen großen Topf legen, den Saft der restlichen Zitronen zugeben, sowie die ausgepressten Hälften. Mit Wasser bedecken, die Lorbeerblätter, Thymianzweige, Zwiebel und etwas Salz hinzufügen und 10-15 Minuten garen, bis die Artischockenherzen zart sind.
In ein Sieb abgießen und zum Abkühlen beiseite stellen.
Für die kandierte Zitronenschale die Schale von 1 Zitrone mit einem Sparschäler abschälen, in 1-2mm dünne Stäbchen schneiden und in einen Topf legen. Die Zitrone auspressen und den Saft mit Wasser auf 100ml auffüllen. Zitronenschale damit übergießen, Zucker dazugeben und leicht köcheln lassen. Nach etwas 15 min. sollte der Sirup auf ca. ein Drittel eingekocht sein. Zum Abkühlen beiseite stellen.
Jetzt die Artischockenhälften in 2cm dicke Spalten schneiden und zusammen mit dem Salat auf einer Platte anrichten. Den Mozzarella von Hand in ungleichmäßig große Stücke rupfen und auf dem Salat verteilen. Das Olivenöl mit den Kräutern, Knoblauch und einer Prise Salz verrühren und über den Salat träufeln. Ein paar kandierte Zitronenschalen darüber streuen und eine winzige Menge von dem Sirup dazugeben. Zum Schluss mit Pfeffer übermahlen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet