



Artischockenherzen-Süppchen

Vor- und zubereiten: ca. **30 Min.**

„Schnell gemacht aber wunderbar lecker!“

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Dosen **Artischockenherzen**
- **Olivenöl**
- **Oregano**
- **Knoblauch**
- Salz
- Pfeffer
- 1 **Schalotte**
- 4 dl **Gemüsefond**
- 1 dl **Rahm**

Zubereitung:

1. Die Artischockenherzen aus der Dose nehmen und gut abtropfen lassen. Mit etwas Olivenöl, Oregano und Knoblauch marinieren. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Artischockenherzen im vorgeheizten Grill auf der Gussplatte für ca. 5 Minuten grillieren.
3. In der Zwischenzeit in einem Topf mit etwas Öl eine klein geschnittene Schalotte andünsten bis sie glasig ist. Mit dem Gemüsefond ablöschen und kurz aufkochen lassen.
4. Die grillierten Artischockenherzen in den Topf mit dem Gemüsefond geben und alles gut mixen. Am Schluss den Rahm zugeben und abschmecken.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Gussplatte
NAPOLEON
N° art. 560027



Kochtopf mit Deckel Ø 18cm
SWISS DIAMOND
N° art. 89167180

Bon Appetito!
Giàna

