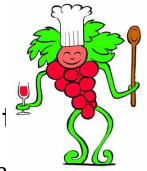




Kochrezept



1.258 - „Herzen der Artischocke mit Tomatenscheiben“

Sommelier vividus

Rezeptgeber unbekannt

Zutaten für 4 Portionen	300 g gefrorene Artischockenherzen - oder aus der Dose - 1 Fleischtomate; in Scheiben - 2 tb Olivenöl - 4 tb Parmesan - 1 tb Butter; geschmolzen - 1 ts Basilikum; gehackt - Salz; Pfeffer
Zubereitung:	Den Backofen vorheizen. In einer kleinen ausgefetteten Auflaufform die Artischockenherzen mit den Tomatenscheiben anrichten. Olivenöl, Butter, Parmesan, Basilikum, Salz und Pfeffer darübergießen/streuen und in ca. 10 min überbacken bis der Käse hellbraun ist.
Beilagen:	Serano-Schinken
Weintipp:	Eine milde Kanzler Spätlese ist zu diesem asiatischen Gericht ein Hochgenuss.
Wasser zur Speise und zum Wein:	Dazu passt Medium-Mineralwasser. Ausgewogen und harmonisch lässt es noch die feinsten Aromen erklingen. Zu einem milden Kanzler-Wein ist das Medium-Wasser deshalb ein Muss.
Getränketipp alkoholfrei:	Neben Mineralwasser, welches sowieso angeboten werden sollte, empfiehlt der Sommelier Vividus: Saft-Cuvée aus 85% naturtrüben Apfelsaft und 15% Aroniasaft.
Knigge:	Die Bäckchen, die unterhalb der Augen liegen, gelten als Delikatesse. Nehmen Sie sie mit dem Messer heraus, wenn Sie mögen. Einige bewahren sie bis zum Schluss auf.
Tischspruch:	“Das interessanteste Geschöpf der Zoologie ist der Fisch. Er wächst noch, wenn er längst verspeist ist. Wenigstens in den Augen des Anglers.” Ernest Hemingway
Rezeptgeber:	unbekannt

©2015 Klaus Löbbe

„vividus-natürlich® * - lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: info@vividus-natuerlich.de * www.vividus-natuerlich.de oder www.bioweinland.de