

Artischocken, gefuellt

fuer 2 Personen

Zutaten

Knoblauch

Pfeffer

Salz

1 Becher Sahne, sauer

2 große Artischocken

200 g Speck, durchwachsen

250 g Moehren

250 g Pilze, Champignons

300 g Bratwurst, fein

500 g Kaese, Gouda, gerieben

Artischocken 40-60 Min. in Salzwasser kochen (zur Probe ein Blatt ziehen). Speckwuerfel anbraten, gepressten Knoblauch, Moehren und Champignons in Scheiben dazu, mit Mehl bestaeuben; zugedeckt 10 Min. duensten. Bratwurstbaellchen, 2/3 vom Kaese, saure Sahne, Pfeffer und Salz dazugeben. Kurz duensten. Artischocken aushoehlen (lila Blaettchen koennen weg), mit der Masse fuellen und mit dem Rest Kaese bestreuen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen $\tilde{A}f\hat{A}^{1/4}$ berbacken.