



Artischocken, gefuellt

fuer 2 Personen

Zutaten

Knoblauch
Pfeffer
Salz
1 Becher Sahne, sauer
2 groe 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 1¼berbacken.