



Artischocken mit Zitronenbutter

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4 Artischocken	Saft einer Zitrone
1 Zitrone (in Scheiben geschnitten)	4 EL Butter
2 Knoblauchzehen (fein gehackt)	Salz & Pfeffer

Zubereitung

-
1. Die Artischocken vorbereiten: Schneide die Stiele der Artischocken ab, damit sie flach stehen können. Schneide etwa 2,5 cm von der Spitze der Artischocken ab und entferne die äußeren harten Blätter. Verwende eine Schere, um die Spitzen der verbleibenden Blätter zu beschneiden.
 2. Lege die Artischocken in einen großen Topf mit kochendem Wasser und füge den Zitronensaft und die Zitronenscheiben hinzu.
 3. Reduziere die Hitze auf mittel-niedrig und lasse die Artischocken etwa 25-30 Minuten köcheln oder bis sie weich sind. Um zu prüfen, ob sie gar sind, stecke einfach einen Messer in den Stiel – es sollte leicht durchgehen.
 4. Während die Artischocken kochen, bereitest Du die Zitronenbutter vor.
 5. Schmelze dafür die Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze. Füge den gehackten Knoblauch hinzu und dünste ihn für etwa 1-2 Minuten an, bis er duftet.
 6. Nimm die Pfanne vom Herd und rühre den Zitronensaft ein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Artischocken weich sind, können sie mit einer Zange aus dem Wasser genommen werden. Lasse sie kurz abtropfen.
 7. Serviere sie warm mit der Zitronenbutter zum Dippen. Servieren sie als Vorspeise oder Beilage zu Deinem Lieblingsgericht.