

Kartoffeln Rezepte

Artischocken Mit Kartoffeln

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

9 Junge Artischocken
2 Zitronen
6 Kartoffeln
1 dl Olivenöl
2 Tomaten

1 Zwiebel
 Salz
 Weißer Pfeffer
2 Bund Blattpetersilie

Putzen Sie die Artischocken, indem Sie verdorbene, beschädigte und harte Blätter abschneiden, den Stiel mitsamt den äußeren Blättern und die dornigen Spitzen. Halbieren Sie die Artischocken und entfernen Sie das "Heu". Anschließend in mit Zitronensaft gesäuertem Wasser einweichen (die Säure verhindert, dass die Artischocken schwarz werden).

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln hacken. Zwei Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, enthäuten und zerkleinern. Ein großes Bund Petersilie fein wiegen. Zwiebeln in einem Schmortopf mit dem Olivenöl glasig schwitzen.

Artischocken aus dem Wasser holen, abtropfen lassen, mit Küchentuch abtrocknen, mit Salz und gemahlenem weißem Pfeffer würzen und zu den Zwiebeln in den Topf geben. Dazu die zerkleinerten Tomaten und die Kartoffelscheiben. Das Gericht soll auf kleiner Flamme 20 Minuten köcheln. Von Zeit zu Zeit umrühren.

Die Hälfte der Petersilie hacken, drüberstreuen und mit soviel Wasser aufgießen, das alles knapp bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei offenem Topf unter gelegentlichem Umrühren weitere 15 Minuten schmoren lassen.

Servieren Sie das Gericht in einer vorgewärmten Steingutschüssel. Garnieren Sie es mit der restlichen, fein gewiegter Petersilie.