

Gabriellas Salatsauce



GEKOCHTE ARTISCHOCKEN MIT GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

**4 große Artischocken, 1/2 Zitrone, 1 Bund Schnittlauch, 2 hartgekochte Eier,
12 Cocktailtomaten, 300 ml Gabriellas Salatsauce**

Das obere Drittel, sowie die Stiele der Artischocken abschneiden und etwas schälen. Die Schnittfläche sofort mit Zitronensaft abreiben, in einen hohen Topf geben, mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und 35 Min. kochen. (Sie sind gar, wenn die Blätter mühelos herausgezogen werden können.)

Inzwischen die Tomaten und Eier in kleine Stücke hacken und in Gabriellas Salatsauce geben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, ebenfalls dazufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in vier Portionsschüsselchen füllen und zusammen mit den lauwarmen Artischocken servieren.

GABRIELLAS
SAUCEN
MANUFAKTUR

Gabriella Claus
Burg Gudenau 1
Vorbürg 2
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16
F: 0221 38 20 22
info@gabriellas.de
www.gabriellas.de

