

# Artischockenküchlein

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Min.

## Zubereitung

Paprika putzen, vierteln, entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen, unterm vorgeheizten Backofengrill 6-8 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika herausnehmen, 5 Minuten im Gefrierbeutel ausdämpfen lassen und häuten. Zitronensaft mit 1 l kaltem Wasser mischen. Artischocken putzen, Stiel abbrechen, äußere harte Blätter entfernen. 2/3 der Spitzen abschneiden, Artischockenböden schälen, Heu mit einem Löffel entfernen. Artischocken sofort ins Zitronenwasser legen, herausnehmen, gut abtupfen und vierteln. 3 El Öl im Topf erhitzen, Knoblauch und Artischocken darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten farblos dünsten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Wermut und Lorbeer zugeben. Mit Deckel bei milder Hitze 8-10 Minuten leicht bissfest garen. Artischocken in einem Sieb abtropfen lassen, in einer Schüssel mit Paprika und Essig mischen.

12 gleich große Kreise (10 cm Ø) aus dem Filoteig ausstechen. Nacheinander je 3 Kreise mit etwas flüssiger Butter bestreichen, aufeinanderlegen und in je 1 runde Backform (8 cm Ø) legen. Teig leicht andrücken, mit je 1 Tl Semmelbröseln bestreuen und mit Artischockengemüse füllen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Mozzarella hacken, auf den Törtchen verteilen, mit restlichen Semmelbröseln bestreuen. Törtchen auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 15-18 Minuten bei 200 Grad) 20-22 Minuten garen. Küchlein herausnehmen, mit dem restlichen Öl beträufeln, mit Petersilie bestreuen und zum Lammkarree (siehe Rezept: Lammkarree mit Thymiansauce) servieren.

## Einkaufsliste

2 gelbe Paprikaschoten, (à ca. 200 g)  
2 rote Paprikaschoten, (à ca. 200 g)  
4 El Zitronensaft  
4 Artischocken, (à ca. 500 g)  
5 El Olivenöl  
3 Knoblauchzehen  
Salz Pfeffer Zucker  
150 ml Wermut, (z.B. Noilly Prat)  
1 Lorbeerblatt  
3 El Chardonnay-Essig  
12 dreieckige Filoteig-Blätter, (im türk. Lebensmittelladen)  
40 g Butter, (flüssig)  
8 Tl Semmelbrösel  
4 Stiele glatte Petersilie  
125 g Mozzarella  
Außerdem Gefrierbeutel