

Artischocken mit Parmesan

Vorbereitungszeit: 35 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Artischocken: 4
- Frisches Basilikum:
- Mozzarella: 1
- Natives Olivenöl extra:
- Parmesan: 150 gr
- Salz und Pfeffer: nach Belieben



Vorbereitung

1. Die Artischocken putzen und in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in reichlich nativem Olivenöl extra und ungeschältem Knoblauch braten, bis sie schön goldbraun sind.
2. In der Zwischenzeit die **Pomito Passierte Tomaten** mit Salz, Pfeffer und nativem Olivenöl extra 10 Minuten garen und mit frischem Basilikum würzen.
3. Tomaten, Artischocken, geriebenen Parmesan und Mozzarella in eine feuerfeste Form schichten.
4. Im Backofen bei 180°C garen.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Bio Passierte
Tomaten 400 gr

