Artischocken mit Dip

Zutatenliste für 4 Portionen

10 kleine Artischocken
1 Bio-Zitrone
Salz
2 Knoblauchzehen
100 g Schmand
2 EL Mayonnaise
Pfeffer
1 TL Senf, mittelseharfer
3 EL Condimento Bianco
5 EL Olivenöl
4 Stiele Dill
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie

Zubereitung

Artischocken von den unteren Blättern befreien, sauber abschneiden. Artischocken halbieren und das Heu mit einem löffel herauskratzen. Die lilafarbenen inneren Blättchen ebenfalls herausnehmen. Zitrone waschen. trocken reiben. halbieren und Saft auspressen. Saft und Zitronenhälften in einen Topf mit Wasser geben. Artischocken zugeben, aufkochen und mit Salz würzen, Ca. 8 Minuten köcheln lassen.
In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken. Schmand, Mayonnaise und Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Vinaigrette Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl portionsweise in einem dünnen Strahl unterrühren.
Kräuter waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Anschließend unter die Vinaigrette heben. Dips zusammen mit den Artischocken anrichten.
Hinweis: Die Baby-Artischocken, bzw. kleinen Artischocken heißen auch Poweraden.