

Artischockensalat

Zutaten für 4 Personen

250 g Artischockenböden in Öl, abgetropft

4 kleine Tomaten

2 sonnengetrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten

25 g schwarze Oliven, halbiert und entsteint

25 g Parmaschinken, in Streifen geschnitten

1 EL frisch gehacktes Basilikum

Dressing

3 EL Olivenöl extra vergine 1 EL Weinessig

1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt V2TL Senf

1 TL Honig

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Artischockenböden mit Küchenpapier trockentupfen, dann vierteln und in eine Schüssel geben.

Tomaten sechsteln und mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmaschinken zu den Artischocken geben.

Für das Dressing alle Zutaten in einem Glas mit Schraubverschluss sorgfältig mischen.

Das Dressing über den Salat träufeln und vorsichtig verrühren. Dann den Salat auf Servierteller geben und mit Basilikum bestreuen.