



Artischocken-Gemüseragout Andalusien



Zutaten (10 Personen)

0,75	kg	BERTOLLI® Artischocken mit Stiel 2 x 1.50 kg
300,00	g	Tomaten
150,00	g	Zwiebeln
100,00	g	CHIRAT® schwarze Oliven o. Stein 6 x 1/1 Dose
25,00	g	Oregano, frisch
20,00	g	KNORR® Gemüsekrönung Butternote & Kräuter 1.00 kg
0,20	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Vorbereitung:

- Zwiebeln rüsten und in Ringe schneiden
- Tomaten in Schnitze schneiden und entkernen
- Oliven abschütten
- Artischocken aus dem Öl nehmen

Zubereitung:

- Artischocken in Lyonerpfanne anbraten
- Zwiebeln beifügen und mitbraten
- Tomaten und Oliven beigeben
- Mit Gemüsekrönung glasieren
- Oregano ins Gericht zupfen und abschmecken