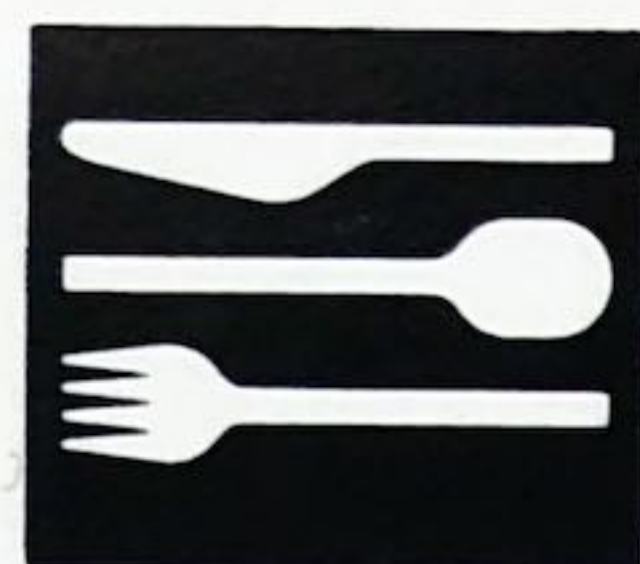


Artischockenherzen und Palmitos



Vorspeisen
Karte Nr. 15

1

4 Personen



Artischockenherzen und Palmitos

Vorspeisen
Karte Nr. 15

1

Zubereitungszeit 10 Min. · Marinieren 30 Min.

**ca. 16 Artischockenherzen
nature, konserviert in Dose
oder Glas**

**1 große Dose Palmitos
(Palmensprossen), ca. 1 kg**

Für Sauce Vinaigrette:

4 Eßl. weißer Weinessig

8 Eßl. Öl

½ Teel. scharfer Senf

je ½ Teel. Salz und Pfeffer

½ geriebene Zwiebel

2 hartgekochte Eier

1-2 Bund Petersilie

Mit buntem Vorspeisenteller
oder nur zu Schinken servieren.
Palmitos schmecken auch gut
mit einer Sauce aus Joghurt,
Mayonnaise, Tomatenketchup
und Gewürzen.

1. Für die Sauce hartgekochte
Eier und Petersilie fein hacken.
Senf, Salz, Pfeffer, geriebene Zwie-
bel und Essig verrühren, das Öl zu-
geben und die Marinade mit dem
Schneebeesen schlagen. Eier und
Petersilie in die Sauce mischen.

2. Die Artischockenherzen und
Palmitos abtropfen lassen. Arti-
schocken evtl. halbieren. Palmito-
stangen in mundgerechte Stücke
schneiden. Die Gemüse getrennt in
Schüsseln anrichten, mit Sauce Vi-
naigrette übergießen und vor dem
Servieren 30 Min. ruhen lassen.