



Artischocken mit Aioli

Zutaten

4 grosse Artischocken
1 Zitrone, halbiert

Aioli

2 Eigelbe
1 TL Senf
2 Knoblauchzehen
250 ml Olivenöl extra vergine
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
½ Zitrone, Saft
2 EL Naturejogurt

Zubereitung

Artischocken mit Zitronenhälften in einen grossen Kochtopf geben, mit Wasser auffüllen und salzen, aufkochen, Artischocken bei schwacher Hitze 40 bis 50 Minuten köcheln lassen, je nach Grösse der Artischocken. Die Artischocken sind gar, wenn man ohne Mühe ein Hüllblatt herausziehen kann.

Für die Aioli Eigelbe und Senf glatt rühren, Knoblauchzehen dazupressen. Olivenöl mit dem Handmixer auf höchster Stufe langsam tröpfchenweise einrühren, bis die Sauce andickt. Aioli mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit Jogurt verfeinern.