

# Gefüllte Artischockenböden

**Zubereitungszeit:**

ca. 30 Minuten

## Zutaten für 4 Personen

Ca. 8 Artischockenböden  
aus der Dose  
etwas Olivenöl  
1 Rolle Ziegenkäse  
Salz  
Pfeffer  
Kräuter der Provence  
ca. 8 Scheiben Bacon

### Deko

Salatblätter und  
getrocknete Tomaten

## Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Artischockenböden abtropfen lassen,  
mit Küchenkrepp abtupfen,  
in Öl andünsten/anbraten,  
Ziegenkäse in Scheiben schneiden.

### Pro Boden

salzen,  
eine oder zwei Scheiben Käse auflegen,  
pfeffern,  
mit Kräuter bestreuen,  
mit ein bis zwei Scheiben Bacon umwickeln.

In eine eingefettete feuerfeste Form geben,  
ca. 10 – 15 min backen.



**Weinempfehlung:**

Riesling

**Kochabend:**

3. Feb, 2016 / Diesel