

## 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