



# Rezepte

## Vorspeisen

### **Artischocken à la Bénaise**

- 4 Personen -

- 4 Artischocken
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Prise Salz
- 3 l Wasser
- 1 Beutel Sauce Bénaise
- 125 g Butter

Artischocken waschen, den Stiel und die äußeren Blätter entfernen und in Zitronenwasser legen.

Unbehandelte Zitrone heiß waschen und in Scheiben schneiden. In einem Topf 2 l Wasser mit 1 Prise Salz und Zitronenscheiben zum Kochen bringen.

Artischocken zugeben und ca. 45 Min. kochen, herausnehmen und auf den Kopf gestellt abtropfen lassen.

In einem Topf 1/8 l Wasser erwärmen.

1 Beutel Zubereitung für Sauce Bénaise mit dem Schneebesen einrühren, zum Kochen bringen.

125 g Butter in Stücke schneiden und unterrühren, bis sie geschmolzen ist.

Sauce in der Mitte der ausgehöhlten Artischocke geben und mit Baguette servieren.