

# GENIESSEN WIE BRUNO IN FRANKREICH



**Diogenes**

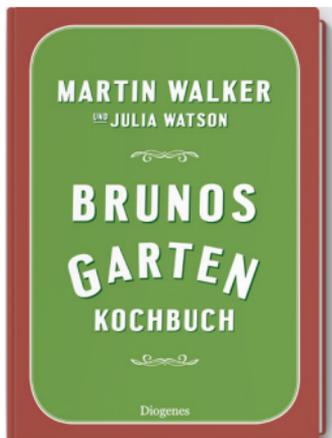
# ARTICHAUTS À LA BARIGOULE À LA TRUFFE

Artischocken à la Barigoule mit schwarzem Trüffel

## FÜR 4 PERSONEN

- 8 lila Artischocken
- 6 EL Olivenöl
- 100 g Speckscheiben, in Streifen
- 2 Schalotten
- 2 kleine Karotten, fein gewürfelt
- ½ TL Kräuter der Provence
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 80 ml Weißwein
- 1 kleiner Bund glatte Petersilie
- 1 schwarzer Périgord-Trüffel (optional)

Die Hälfte des Olivenöls in eine Pfanne geben, den Speck, Schalotten, Karotten, Kräuter der Provence und Knoblauch dazutun, würzen und ca. 5 Minuten leicht anschwitzen lassen. Das Gemüse an den Rand der Pfanne schieben und die Artischocken in die Mitte legen. Mit dem restlichen Öl beträufeln, würzen, die Pfanne abdecken und 5 Minuten lang sanft dünsten, dann mit dem Wein angießen und erneut abdecken. Bei reduzierter Hitze 30 Minuten köcheln lassen oder bis sich die Artischocken mit einer Messerspitze leicht einstechen lassen. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen, damit das Gemüse nicht anbrennt. Auf eine erwärmte Servierplatte geben, mit der gehackten Petersilie bestreuen und mit dem Sud aus der Pfanne beträufeln. Gegebenenfalls den gehobelten Trüffel darüber verteilen. Heiß oder bei Raumtemperatur, als Vorspeise oder Beilage servieren.



Rezept aus:

Brunos Gartenkochbuch  
von Martin Walker und  
Julia Watson

Mit Fotos von Klaus Einwanger

ca. 352 Seiten, Leinen  
ca. € 34.- / sFr 45.-\*/ € (A) 35.-  
erscheint am 25. 9. 2019

Trailer und mehr unter:  
[diogenes.ch/bruno](http://diogenes.ch/bruno)

**Diogenes**