

Artischocken-Tomaten-Ragout auf Maistaler

Zutaten: (für 6 Stück)

1 Glas Artischocken-Viertel
(in Öl eingelegt)
250 g kleine Tomaten
(davon 3 Tomaten zum Garnieren)
2 Frühlingszwiebeln
3-4 Stiele Basilikum (frisch)
1 gehäufte EL Mandelmus
(oder 3-4 EL gemahlene Mandeln)
Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß)
4 Blätter Kopfsalat
6 Maiswaffeln
(Balsamico Creme)



Zubereitung:

Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken (6 ganze Blätter zum Garnieren beiseite legen). Salat waschen, trocken tupfen und etwas auseinanderzupfen. Artischocken pürieren (evtl. vom Öl etwas dazugeben). Artischockenpüree und Mandelmus verrühren. Tomaten, Frühlingszwiebeln und Basilikum vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und vorsichtig mit dem Artischocken-Mandelpüree vermengen.

Salat auf den Maiswaffeln verteilen, Artischocken-Tomaten-Ragout draufgeben und mit je einer halben Tomate und einem Basilikumblatt garnieren. (Evtl. mit Balsamico Creme verzieren.)

Gutes Gelingen!