

»Eigentlich klassische Fleischklößchen – nur ohne Fleisch, dafür mit Minze und - Thymian, zwei Aromen, die beide sehr gut die kräftigen Artischocken ergänzen. Ein ländliches, einfaches Rezept, perfekt für diese Jahreszeit.«

Brot-Artischocken-Bällchen

Für 4 Personen; Zubereitungszeit: 1 Stunde

- 2 Artischocken
- Saft von 1 Zitrone
- 250 g Brot
- 150 ml Milch
- 100 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 70 g Butter
- ½ EL Olivenöl
- 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Mentuccia-Minze
- 50 g Guanciale (Backenspeck)
- Salz und Pfeffer
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- 50 g Parmesan (gerieben)
- Muskatnuss
- 10 g Petersilie
- Für die Garnitur: Butter, Salbeiblätter, Parmesan

Die härteren äußeren Blätter der Artischocken entfernen. Restliche Blätter und das Herz in feine Streifen schneiden und in eine Schale mit Wasser und Zitronensaft geben.

Das Brot in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Milch in eine Schüssel geben.

Die Artischockenstreifen abtropfen lassen und unter kaltem Wasser abspülen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butter, Olivenöl, Thymian und Minze 3 Minuten anbraten. Artischocken und Guanciale dazugeben, salzen, pfeffern und 10 Minuten weiterbraten.

Thymian- und Minzezweig sowie Guanciale entfernen, Pfanne vom Herd nehmen.

In einer Schüssel Brotwürfel, Artischocken, Eier, Mehl, Parmesan, Muskatnuss, gehackte Petersilie gut vermischen. Etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann mit einem geölten Löffel aus der Masse Bällchen formen und diese in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten lang kochen. Herausheben, mit etwas Butter, Salbeiblättern und Parmesanspänen garniert servieren.