



MARINIERTE ARTISCHOCKENHERZEN

Zutaten:

- 1 Dose Artischockenherzen
- 6 EL Sherryessig
- Saft von einer Zitrone
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL. Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Estragon
- 1 ½ Tassen Olivenöl

Zubereitung:

Die Artischockenherzen gut abtropfen lassen, halbieren und in eine Schüssel geben. Den Sherryessig mit dem Zitronensaft, der Zitronenschale und den mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Pfeffer aus der Mühle kräftig würzen. Den Estragon verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, sehr fein schneiden und unter das Dressing ziehen. Das Olivenöl tropfenweise unter das Dressing rühren. Das Dressing über die Artischockenherzen geben und diese im Kühlschrank mindestens 4 – 5 Stunden marinieren, anrichten, kalt servieren.