



Artischocken-Gratin

480 g Artischockenherzen in Salzlake (nicht Öl)
100 g grüne Oliven
200 ml Mayonnaise
200 g Frischkäse
200 g Crème fraîche
200 g Chili Sauce
2 el Senf
2 Zehen Knoblauch
1 Ciabatta zum Aufbacken
200 g Gouda gerieben
200 g Mozzarella gerieben
Basilikum frisch

1. Die Artischockenherzen über ein Sieb abtropfen lassen und vierteln. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Artischocken und die Oliven in einen Gemüsekorb legen und für 30 Minuten bei Temperaturen um die 70°C räuchern lassen.
2. In dieser Zeit Mayonnaise, Frischkäse, Crème fraîche, Chili Sauce und Senf zu einer glatten Creme verrühren. Den Knoblauch über eine Presse in die Crème geben und untermischen.
3. Die Oliven und die Artischocken mit der Crème vermischen und in einer Pfanne oder in Auflaufformen geben.
4. Den Käse auf der cremigen Mischung verteilen.
5. Das Gratin für 30 Minuten räuchern lassen. Die Temperatur des Smokers oder Grills dann auf ca. 200-230°C erhöhen und das Brot dazulegen.
6. Wenn der Käse goldbraun geworden ist, kann das Artischocken-Gratin zusammen mit dem Brot serviert werden.
7. Basilikum passt perfekt zu dem Essen.