

Artischocken, Prosciutto & Majoran

Nach Clare Lattin und Tom Hill "Koch doch einfach!" S. 79

Zutaten für 2 Personen:

125g [Artischocken](#)
(eingelegt in Öl) von
Mongetto

80g Prosciutto, in
hauchdünne
Scheiben geschnitten

einige frische [Majoran-](#)
oder [Oregano](#)blätter

Saft von ½ Zitrone

[Olivenöl](#) von BIO Orto

[Rosa Steinsalz](#)flocken

[Schwarzer Pfeffer](#), frisch
gemahlen

In der Antike war Majoran ein Symbol der Liebe und des Glücks. Majoran schmeckt frisch am allerbesten, es lohnt sich deshalb, ihn selbst anzubauen. Die Pflanze gehört zur selben Familie wie Minze und Oregano, schmeckt auch ähnlich wie Letzterer, nur etwas süßer und milder. In der italienischen Küche und der des Nahen Ostens wird er häufig verwendet.

Die Artischocken zuerst etwas abtropfen lassen und anschließend in 2 Hälften schneiden. Anschließend mit den rosa Steinsalzflöcken und Pfeffer würzen.

Den Prosciutto rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit er an Zimmertemperatur gewinnt und sich der Geschmack entfalten kann.

Die Artischocken und den Prosciutto auf zwei Tellern anrichten, mit Majoran- oder Oreganoblättern bestreuen. Zum Schluss mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln.

Sussitz Tipp:

Die Prosciutto von San Daniele oder Parma eignen sich am besten für diese einfache, aber doch hervorragende Vorspeise. Zu finden in jeder gut sortierten Feinkostabteilung. Auch der burgenländische Hersteller Tschürtz fertigt hervorragenden Rohschinken. Zu erwerben am Samstag am Karmelitermarkt.

