

Zutaten

- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Champignons
- 3 Artischockenböden, vorgegart
- 250 ml Milch
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 1 Zitrone
- Petersilie
- Öl, Salz und Pfeffer

Vorspeise

Croquettas de alcachofa (Artischocke)

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Artischocken-Croquettas. Perfekt für Ihre nächste Tapas-Party! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Ei, Mehl und Paniermehl zum Panieren
2. Die Zwiebel schälen und die Champignons mit Küchenpapier säubern. Artischockenböden, Zwiebel und Champignons fein würfeln und in einer Pfanne anschwitzen.
3. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Dafür bei niedriger Hitze immer wieder im Topf rühren, damit Mehl und Butter sich verbinden. Milch hinzugeben und köcheln lassen, bis eine sehr dickflüssige, Soße ohne Klümpchen entsteht.
4. Artischocken, Pilze und Zwiebel hinzugeben. Mit der fein geriebenen Schale und dem Saft der Zitrone sowie fein geschnittener Petersilie verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse im Kühlschrank abkühlen lassen.
5. Vor dem Braten die Masse in kleine Nocken portionieren und erst in Mehl, dann in der verquirlten Eimasse (Wasser und Ei) und zuletzt in Paniermehl wenden. In viel heißem Öl goldbraun ausbacken.