

## Artischocken- Erbsen-Salat



### Zutaten (für 4 Personen)

400 g frische Erbsenschoten  
10 Babyartischocken  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Knoblauchzehe Basilikumblätter  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

Die Erbsen aus den Schoten lösen und in kochendem Salzwasser ca. 2min. kochen lassen, abschrecken, abtropfen.

Die äußeren Blätter der Babyartischocken entfernen, eventuell spitze Stellen abschneiden. Danach werden die Artischocken geviertelt und in mit etwas Zitronensaft versetzten Wasser gekocht (ungefähr 5-10 min.).

Abtropfen lassen und mit den Erbsen in eine Schüssel geben.  
Eine halbe Zitrone heiß abspülen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch fein hacken und mit Basilikum, den Zitronenscheiben und eventuell noch etwas Zitronensaft dem Gemüse begeben.

Mit Salz, Pfeffer würzen und Olivenöl dazugeben. Mindestens zwei Stunden durchziehen lassen.

Dazu schmeckt frisches Weißbrot.