



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Spinat Artischocken Dip

Spinat Artischocken Dip

250 g TK-Spinat

1 Dose Ibero Artischocken Herzen

200 g Frischkäse

100 g Mayonnaise

100 g saure Sahne

100 g geriebener Mozzarella

50 g geriebener Parmesan

2 Knoblauchzehen

Etwas Salz, Pfeffer

Optional:

Cayennepfeffer

Spinat Artischocken Dip

1.

Spinat auftauen und gut ausdrücken. Artischockenherzen abtropfen lassen und grob hacken. Knoblauchzehen fein hacken.

In einer Schüssel Frischkäse, Mayonnaise, saure Sahne, Mozzarella, Parmesan und Knoblauch vermischen.

Den Spinat und die Artischocken dazugeben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und optional Cayennepfeffer abschmecken.

Die Mischung in eine Backform geben und bei 180°C (Umluft) für etwa 20-25 min. backen, bis der Dip heiß und leicht goldbraun ist. Den Spinat-Artischocken-Dip heiß mit Tortilla-Chips, Crackern oder Baguette servieren.