



# SPINAT-ARTISCHOCKEN-DIP



## QimiQ VORTEILE

- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Bindet Flüssigkeit, vermindert Verfärbungen und Hautbildung
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1560 G

**250 g** QimiQ Rahm-Basis

**250 g** Saurer Halbrahm

**250 g** Mayonnaise 40% Fett

**10 g** Chilipfeffer, frisch

**50 ml** Olivenöl

**30 g** Knoblauch, gepresst

**250 g** Blattspinat, blanchiert

**250 g** Artischocken Konserve, abgetropft, gehackt

**200 g** Wasserkastanien, fein gehackt

**20 g** Gemüsebouillonpulver

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ, Sauerrahm, Mayonnaise, Chili, Olivenöl und Knoblauch mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Spinat, Artischocken und Wasserkastanien dazumischen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen.
4. Vor der Verwendung gut durchkühlen lassen.