



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.