



# SPINAT-ARTISCHOCKEN-DIP



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>160 g</b>	
<b>50 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>50 g</b>	Fenchel, julienne
	Olivenöl
<b>80 ml</b>	Weisswein
<b>130 ml</b>	Klare Hühnerbouillon
<b>8 ml</b>	Zitronensaft
<b>210 g</b>	Blattspinat, fein gehackt
<b>396 g</b>	Artischocken, mariniert, gehackt
<b>190 g</b>	Cheddar, gerieben
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
	Knoblauch, gepresst

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Fenchel in Olivenöl ansautieren. Mit Weißwein, Hühnersuppe und Zitronensaft aufgießen und köcheln lassen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
2. content not maintained in this language
3. Spinat, Artischocken und Käse dazumischen. Abschmecken und mit Gemüsesticks und Kartoffelspalten servieren.
4. content not maintained in this language