



# 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

<b>250 g</b>	QimiQ Classic
<b>250 g</b>	Sauerrahm 15 % Fett
<b>250 g</b>	Mayonnaise, 40% fett
<b>10 g</b>	Chilipfeffer, frisch
<b>50 ml</b>	Olivenöl
<b>30 g</b>	Knoblauch, gepresst
<b>250 g</b>	Blattspinat, blanchiert
<b>250 g</b>	Artischocken Konserve, abgetropft, gehackt
<b>200 g</b>	Wasserkastanien, fein gehackt
<b>20 g</b>	Gemüsesuppenpulver
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, 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.