



SPINAT & ARTISCHOCKEN-DIP



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

110 g QimiQ Classic

220 g Mozzarella

55 g Parmesan, gerieben

220 g Sauerrahm 15 % Fett

330 g Frischkäse

396 g Artischockenherzen, geschnitten

283 g Spinat, tiefgekühlt

28 Knoblauch, geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C (Umluft) vorheizen.
2. Die Hälfte des Mozzarella- und Parmesankäses mit den restlichen Zutaten gut durchmischen.
3. Die Masse in eine große Backform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.
4. Im Backofen für 10-12 Minuten backen.
5. Mit Chips, Rohkost oder Fladenbrot servieren.