



SPINAT-ARTISCHOCKEN-DIP



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

160 g	QimiQ Sahne-Basis
50 g	Zwiebel(n), fein gehackt
50 g	Fenchel, Olivenöl
80 ml	Weißwein
130 ml	Klare Hühnersuppe
8 ml	Zitronensaft
210 g	Blattspinat, fein gehackt
396 g	Artischocken, mariniert, gehackt
190 g	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 Sahne-Basis 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