

Rezept

Artischocken-Dip

Ein Rezept von Artischocken-Dip, am 24.02.2024

Zutaten

1 kleine Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
240 g Artischockenherzen im Sud (aus der Dose oder aus dem Glas)	3 EL Salatmayonnaise (50 % Fett)
100 g Frischkäse	1 EL Weinessig
Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebel waschen und putzen. Den weißen Teil grob hacken, den grünen Teil in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und grob hacken.
-
2. Die Artischocken abtropfen lassen und mit dem weißen Teil der Frühlingszwiebel, dem Knoblauch, der Mayonnaise und dem Essig pürieren. Den Frischkäse und die Frühlingszwiebelringe unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.