Rezept

# Artischockenpaste mit Ricotta

Ein Rezept von Artischockenpaste mit Ricotta, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 Dose** | in Lake eingelegte Kaper (240 g Abtropfgewicht) |
| **1 TL** | fein abegriebene Schale von 1 Bio-Zitrone |
| | Salz |
| **2 EL** | gehackte glatte Petersilie |
| **2** | Knoblauchzehen |
| **150 g** | Ricotta |
| **1-2 EL** | Zitronensaft |
| | Pfeffer |
| **1 EL** | kleine Kapern |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Die Artischocken in einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit so gut wie möglich ausdrücken. Knoblauch schälen, grob hacken. Knoblauch, Ricotta und Artischocken in eine Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer fein zerkleinern.

---

2. Zitronenschale, 1 EL Saft, ¼ TL Salz und Pfeffer zur Artischockencreme geben, mit Petersilie und Kapern unter die Creme rühren. Die Paste mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.