

Rezept

Artischockenpaste mit Ricotta

Ein Rezept von Artischockenpaste mit Ricotta, am 24.04.2024

Zutaten

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