Spinat-Artischocken-Dip

Nicht nur zu Pellkartoffeln schmeckt der leckere Spinat-Artischocken-Dip, der mit diesem Rezept super zubereitet werden kann. Aber auch als Gemüse-Dip einfach unschlagbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 33 min



Zutaten

1 Dose	Artischocken
1 Packung	Spinat (tiefgefrorenen)
150 g	Frischkäse
1 EL	Pflanzenöl
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Parmesan
200 ml	Milch
50 g	Mayonnaise
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den Spinat-Artischocken-Dip zuerst den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und fein hacken. Dann in einem großen Topf Öl heiß werden lassen. Knoblauch und Zwiebel hineingeben und anschmoren. Diese sollen hellbraun angebraten, aber nicht zu dunkel sein.

2. Die Artischockenherzen aus der Dose nehmen, abtropfen lassen und ebenfalls fein hacken. Diese dann zum Knoblauch-Zwiebel-Gemisch geben, ebenso den Spinat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ungefähr 3 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder gut umrühren.

3. Nun zuerst die Milch zugeben, dann Frischkäse, Mayonnaise und zum Schluss den Parmesan unterrühren. Wenn der Frischkäse anfängt zu schmelzen, den Herd auf die

kleinste Stufe stellen, die möglich ist.

4. Unter ständigem Rühren alles weiterköcheln lassen, bis alle Zutaten geschmolzen sind und sich harmonisch miteinander verbinden. Dann noch mal abschmecken und notfalls nachwürzen. Den Dip sofort warm servieren.

Tipp

Der leckere Spinat-Artischocken-Dip ist eine tolle Beilage, aber auch als Vorspeise für ein Menü geeignet. Brotchips, Cracker oder Tortilla Chips passen genauso gut dazu wie geschmorte Champignons und vieles mehr. Finden Sie ihre perfekte Beilage zu diesem sehr leckeren und fruchtigen Dip.