

Schneller Artischocken-Dip



Zutaten:

- 1 Dose Artischockenherzen (Abtropfgewicht 240 g)
- 1 EL Tahin (Sesammus)
- 3 EL Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone (oder weniger, je nach Geschmack)
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß

Weitere Gewürze oder Kräuter (z. B. frische Petersilie) nach Bedarf, Olivenöl und Sesam zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Artischockenherzen in einem Sieb abtropfen lassen und mit Wasser abspülen. In ein hohes Rührgefäß geben. Dazu kommen Tahin, Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Werdet hier gerne kreativ und fügt weitere Gewürze oder Kräuter eurer Wahl hinzu. Alles zusammen mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren. In eine kleine Schale umfüllen und mit etwas Olivenöl und Sesam dekorieren. Fertig ist der schnelle, einfache und superleckere Artischocken-Dip.

Er eignet sich perfekt zum Dippen für Rohkost, Cracker etc.!