



ARTISCHOCKENDIPP

Für 4 als Snack:

2 Gläser eingelegte

Artischockenherzen

à jeweils 280 g

2 gehäufte EL Tahini

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

2 EL Olivenöl plus etwas mehr zum

Beträufeln

1 Knoblauchzehe, geschält

ca. 1 TL Salz nach Geschmack

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Artischockenherzen mit Tahini, Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer im Häcksler pürieren.

Den Dipp in eine Schüssel füllen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Rohkost, Ofengemüse oder Brot servieren.

Zeitaufwand:

ca. 5 Minuten