

## Artischocken Dip mit getrockneten Tomaten

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



cremigen Basis aus weißen Bohnen, Artischocken und Tahini **extra fix gemixt** und stellt mit seinem würzigen Tomaten-Topping Hummus und Co. ganz schön in den Schatten.

- 1 -

Für den Dip weiße Bohnen und Artischockenherzen abgießen und gründlich abspülen. Ein Artischockenherz zum Garnieren beiseitelegen, restliche Herzen in grobe Stücke schneiden. Schale der Zitrone abreiben und Saft auspressen.

- 2 -

Bohnen, Artischocken, Zitronensaft und -abrieb zusammen mit den restlichen Dip-Zutaten in einem Mixer zu einer feinen Creme pürieren und mit Gewürzen abschmecken.

- 3 -

Zum Garnieren das Artischockenherz in feine Streifen und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Getrocknete Tomaten abgießen und fein würfeln. Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken.

- 4 -

Alle Toppings nach Belieben über den Dip streuen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Dip mit Crackern oder Brot servieren.

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Dip

240 g weiße Bohnen (Dose)  
240 g Artischockenherzen (Dose)  
1 Esslöffel Tahini  
3 Esslöffel Olivenöl  
1/2 Zitrone  
1 Esslöffel Agavendicksaft  
2 Teelöffel heller Balsamico-Essig  
1/2 Teelöffel Paprika edelsüß  
1 Prise(n) Cayennepfeffer  
Salz, Pfeffer

#### Zum Garnieren

6 getrocknete Tomaten (in Öl)  
2 Frühlingszwiebeln  
1/2 Bund Petersilie  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Cracker oder Brot zum Dippen

#### Besonderes Zubehör

Mixer oder Zerkleinerer

Cracker parat, aber den Dip vergessen? Kein Problem. Dieser cremige **Artischocken Dip** seiner Art ist mit der