

Zupfbrot mit Artischocken-Spinat-Dip

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



- da werden alle laut schmatzen und sich so schnell nicht in die Quere kommen. Naja, zumindest bis das letzte Stück Zupfbrot einsam in der Pfanne liegt.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Pfanne einfetten. Eine kleine Schale umgedreht in der Mitte der Pfanne platzieren. Brötchenteig jeweils in der Mitte durchschneiden und um die Schale in der Pfanne verteilen. Brötchenteig mit Butter einpinseln, mit Frischhaltefolie abdecken und beiseitestellen.

- 2 -

Für den Dip aufgetauten Spinat und Artischockenherzen gut abtropfen lassen und grob hacken. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einer zweiten Pfanne Spinat, Artischocken, alle Käsesorten, Knoblauch, saure Sahne und Mayonnaise miteinander vermengen und auf mittlerer Stufe erhitzen. So lange verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Schale aus der Mitte der Pfanne mit den Brötchen entfernen. Creme in die Mulde füllen. Nach Wunsch Dip und Brötchen mit etwas Parmesan bestreuen. Pfanne für 15-20 Minuten in den heißen Ofen geben.

Zutaten für 4 Portionen

Für das Zupfbrot

12 Sonntagsbrötchen (z.B. von Knack&Back)

Für den Dip

400 g marinierte Artischockenherzen

250 g TK Spinat

200 g Frischkäse

150 g saure Sahne

50 g Mayonnaise

120 g geriebener Mozzarella

120 g geriebener Parmesan oder vegetarischer

Hartkäse

2 Esslöffel Butter

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Bratpfanne (28 cm Durchmesser)

Aller guten Dinge sind....? Genau - rund! Du und deine Freunde werden diese ausgeklügelte Konstruktion feiern! Es schmiegt sich ein Ring aus soft aufgebackenem Zupfbrot an eine Dip-Insel aus Käse, Artischocken und Spinat. Brot und Dip sind von allen Seiten gut erreichbar