Warmer Spinat-Artischocken-Dip

Snacks & Partyrezepte · 1 Auflaufform (8 Portionen) · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 40 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 60 g Parmesan, in Stücken
- 100 g Mozzarella, in Stücken
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel, halbiert
- 15 g Butter
- 300 g TK-Blattspinat, aufgetaut und ausgedrückt
- 1 Glas Artischockenherzen (ca. 280 g Abtropfgewicht), abgetropft
- 200 g Frischkäse
- 100 g saure Sahne
- 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer
- Tortilla-Chips oder geröstetes Baguette zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Parmesan und Mozzarella in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** reiben, umfüllen.
2. Knoblauch und Zwiebel in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Butter zugeben und **3 Min./100°C/Stufe 1** andünsten.
3. Spinat und Artischocken zugeben und **4 Sek./Stufe 4** grob zerkleinern. Frischkäse, saure Sahne, zwei Drittel des Käses, Salz und Pfeffer zugeben und **20 Sek./Linkslauf/Stufe 3** vermengen.
4. In eine kleine Auflaufform füllen, mit restlichem Käse bestreuen und ca. 20 Minuten goldbraun überbacken. Heiß mit Chips servieren.

> **Tipp:** Der Dip lässt sich vorbereiten und erst kurz vor dem Eintreffen der Gäste überbacken.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/