

Artischocken mit Tomaten - Dip

Die Artischocke mit Zitronensaft, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in Salzwasser in ca. 30 Minuten gar kochen.

Die Tomatenwürfel mit Tomatenmark und Frischkäse pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Den Dipp zur Artischocke reichen.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 7 Portionen:

7 kleine	Artischocke(n)
14 TL	Zitronensaft
7	Lorbeerblatt
14 Körner	Pfeffer
28 kleine	Tomate(n), gehäutet und entkernt
	Salz und Pfeffer
7 TL	Tomatenmark
350 g	Frischkäse
etwas	Schnittlauch zum Garnieren