

ARTISCHOCKEN SPINAT FETA DIP



Zutaten

- 1 Dose marinierte Artischockenherzen
- 200 g Spinat
- 100 g Feta-Käse
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Artischocken abtropfen lassen und das Öl aufbewahren. Den Spinat auf kleiner Flamme köcheln lassen bis er gar ist. Dann alle Zutaten mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse verrühren, ein Spritzer Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer dazu. Serviert in der 8 cm JOYN Dip Schale passt die Creme perfekt zu frischem Weißbrot als Aperitiv.

AUBERGINEN KNOBLAUCH TOMATEN DIP



Zutaten

- 2 Auberginen
- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 70 g Tomatenmark
- 1 EL Ras el Hanout

Zubereitung:

Die Auberginen putzen, anschließend in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Auberginen bei hoher Hitze scharf anbraten. Knoblauch, Tomatenmark und Ras el Hanout zufügen und bei schwacher Hitze ca. 7 Min. köcheln lassen. Auberginen in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einer glatten Paste pürieren. Nach Belieben mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft abschmecken und kalt in der 8 cm JOYN Dip Schale servieren.