



**Man nehme: 4–6 Personen
und folgende Zutaten**

- 1 Baguette (vom Vortag)*
- 1 EL Olivenöl (plus Öl zum Bestreichen)*
- 25 g Butter*
- 2 Knoblauchzehen*
- 175 g junge Spinatblätter*
- 100 g Bündner Bergkäse Bio*
- 175 g Artischockenherzen in Öl (abgetropft)*
- 200 g Doppelrahmfrischkäse*
- 100 g Sauerrahm*
- 1 EL Mehl*
- Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)*

Artischocken-Spinat-Dip mit Bündner Bergkäse

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das in dünne Scheiben geschnittene Baguette auf Backblechen auslegen und von beiden Seiten mit ein wenig Öl bestreichen. Auf der obersten Rille von jeder Seite 5 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Die Butter in einem grossen Topf bei mittlerer Hitze im Öl zerlassen und den zerdrückten Knoblauch darin 2 Minuten goldbraun anbraten. Den Spinat hineingeben und unter gelegentlichem Rühren in 2–3 Minuten zusammenfallen lassen. In ein Sieb geben und mit einem Löffel die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Abkühlen lassen, dann grob hacken.

Bündner Bergkäse Bio reiben. Die Artischockenherzen unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen, dann grob hacken und beiseitestellen. Frischkäse, Sauerrahm, Mehl und 50 g vom Bündner Bergkäse Bio im Mixer glatt pürieren.

Spinat und Artischocken zur Käsemischung geben, mit Pfeffer würzen und kurz im Mixer vermengen, sodass noch kleine Gemüsestücke sichtbar sind.

Die Masse auf kleine ofenfeste Förmchen verteilen oder in eine 20 cm grosse Auflaufform geben. Mit dem restlichen Bündner Bergkäse Bio bestreuen und auf der obersten Rille im Backofen 25–30 Minuten backen, bis die Masse oben leicht gebräunt ist und der Käse am Rand Blasen bildet. Etwa 10 Minuten abkühlen lassen und zusammen mit dem Baguette servieren.

Weitere feine Rezepte mit Bündner Bergkäse Bio finden Sie unter:
buendnerbergkaese.ch