



Benötigte Zutaten

250 g	Almsenner Sennkäse
100 ml	Bergbauern Milch
50 ml	Bergbauern Schlagobers
2 Spritzer	Zitronensaft
1 Spritzer	Tabasco
2 TL	Paprikapulver geräuchert oder süß
1 Pkg.	Tortilla Chips

Nacho-Käse-Dip

Cremig, würzig und perfekt zum Dippen – dieser Käse-Dip ist der ideale Begleiter für einen gemütlichen Fernsehabend oder den nächsten Filmabend mit Freunden.

Anleitung

1. Zuerst den Sennkäse grob reiben.
2. Die Milch und das Schlagobers in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam erhitzen.
3. Nun den geriebenen Käse hineingeben und in etwa 10-15 Minuten sehr langsam schmelzen lassen - währenddessen immer wieder umrühren. Auf keinen Fall aufkochen lassen.
4. Sobald der Käse geschmolzen ist, den Zitronensaft, das Paprikapulver sowie etwas Tabasco hinzufügen und unterrühren.
5. Den fertigen, jetzt noch etwas flüssigen Käse-Dip vom Herd nehmen, in Portionsschälchen umfüllen und abkühlen lassen. Sobald er etwas fester wird, mit Tortilla-Chips servieren.

Tipp: Eine kleine Jalapeño in winzige Würfel schneiden und in den Käse-Dip mischen.



Ein Rezept von
SalzburgMilch