

CHILI-KÄSE-DIP



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **5-15 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos**

- 4 Stk. Chilischoten
- 200g Frischkäse
- 200g Käse (nach Wahl)
- 200ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Spritzer Tabasco

ZUBEREITUNG:

Für den Chili-Käse-Dip zuerst den Käse grob in kleine Stücke schneiden. Mit dem Frischkäse und der Milch in einem Topf bei wenig Hitze schmelzen.

In der Zwischenzeit die Chilis sehr fein hacken und gut mit dem Käse verrühren.

Den Chili-Käse-Dip nach Belieben abschmecken, mit Gewürzen nach Wahl verfeinern und mit den Tortilla-Chips servieren.

Tipp:

Noch schneller geht es, wenn Sie für den Chili Käse Dip fertig geriebenen Käse verwenden.