



NACHOS KÄSE DIP

Zutaten für 2 Portionen:

- 250 g Almsenner Sennkäse
- 100 ml Bergbauern Milch
- 50 ml Schlagobers
- 2 Spr Zitronensaft
- 1 Spr Tabasco
- 2 TL Paprikapulver, geräuchert und/oder süß
- 1 Pkg. Tortilla Chips



Zubereitung:

1. Zuerst den Sennkäse grob reiben.
2. Die Milch und den 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.

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

