



*Mein Stück Natur.*

## Käse-Chips

Hauptgericht | Beilage

### ZUTATEN

250g Heinrichsthaler Gouda gerieben,  
250g Heinrichsthaler Emmentaler gerieben  
oder je nach Geschmack,  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver,  
4 Jalapeño

### ZUBEREITUNG

ca. 15 min

### ZUBEREITUNG

Den Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 200 Grad vorheizen. Jalapeños waschen und in dünne Scheiben schneiden. Danach die Reibekäsesorten vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Je nach Käsesorte braucht ihr nur wenig Salz. Anschließend ein Backblech mit Backpapier vorbereiten und die Jalapeños-Scheiben einzeln mit etwas Abstand darauf verteilen. Nun die Jalapeños-Scheiben mit kleinen Käse-Häufchen bedecken. Das befüllte Backblech für 5-10 Minuten in den Ofen schieben, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Danach gut abkühlen lassen.

Dazu passt unsere Heinrichsthaler Käsecreme in den Sorten Natur, Paprika und Ziege als Dip.



*guten  
appetit!*