

TORTILLA-CHIPS MIT KÄSE-DIP

mit
DER RADEBERGER
Bierkäse

SNACK & PARTYHITS

ZUTATEN

Für die Tortilla-Chips:

4 - 6 Tortilla-Wraps

Gewürzmischung:

1 EL Paprika edelsüß, 1/2 TL Kreuzkümmel, 1 TL Mildes Curry und 1/2 TL Salz
50 ml Pflanzenöl

Für den Dip:

1 EL Butter
3 - 4 Jalapeños
1 rote Zwiebel
2 EL Mehl
350 - 400 ml Milch
300 g geriebenen Käse -
Unsere Empfehlung: würzige
Bierkäse-Portion

ZUBEREITUNG

ca.35 min

ZUBEREITUNG

Wer seine Tortilla-Chips gern selbst machen möchte, kann dafür ganz einfach fertige Wraps nehmen:

Einen Wrap mit etwas Pflanzenöl bestreichen und gleichmäßig mit der Gewürzmischung bestreuen. Anschließend mit einem Messer oder Pizzaschneider in kleine Dreiecke schneiden. Nun die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit den restlichen Wraps genauso verfahren, bis ihr genügend Chips habt, um alle Partygäste glücklich zu machen.

Ihr könnt auch aus 2 Wraps eine essbare Dip-Schale backen: Dazu zwei feuerfeste Schüsseln wählen, die gut ineinanderpassen. Die Wraps in die größere Schüssel legen und die zweite Schüssel hinein, auf die Wraps, stellen. Die ineinander gestapelten Schüsseln umgedreht (mit dem Boden nach oben) ebenfalls auf das Backblech platzieren.

Chips und Dip-Schale bei 180 °C Umluft etwa 10 - 15 Minuten goldbraun knusprig backen.

Nun zum Käse-Dip:

Die Zwiebel fein hacken. Die Jalapeños entkernen (die Anzahl entscheidet darüber, wie feurig ihr es haben wollt) und in feine Streifen schneiden. Beides glasig in Butter anschwitzen. Dann das Mehl hinzugeben und gut verrühren. Nach etwa 2 - 3 Minuten unter ständigem Rühren langsam die Milch zugießen. Die Sauce einige Minuten auf niedriger Temperatur köcheln lassen, bis sie leicht andickt.

Jetzt das Herzstück hinzufügen: unser Heinrichsthaler Bierkäse. Dazu zunächst den Bierkäse reiben. Anschließend portionsweise unter ständigem Rühren dazugeben. Es entsteht eine wunderbar cremige, homogene Käsecreme. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, den Dip vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Wenn ihr die Käse-Creme in die Wrap-Dip-Schale füllt, ist bestenfalls beides handwarm.

Jetzt noch die Chips dekorativ rundum anrichten und schon steht ein perfekter Film- oder Spieleabend, einer Party mit Freunden und Familie oder einem genussvollen Verwöhnprogramm für sich selbst nichts mehr im Weg.

Guten
Appetit!