

Käse-Dip



Zutaten (12 Portionen):

200 g Schmelzkäse
200 g geriebener Gouda
3 EL chinesische Sweet Chili-Sauce
1 EL Sambal Olek
1 EL Paprikapulver (edelsüß)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Von der Milch 6 EL abnehmen und bei Seite stellen.

Die übrige Milch in einen Topf geben und bei hoher Temperatur erwärmen. Den Gouda zufügen und unter Rühren darin auflösen. Sobald der Käse geschmolzen ist, den Schmelzkäse sowie die restlichen Zutaten zugeben und kurz aufkochen.

Inzwischen die Speisestärke mit der zurückbehaltenen Milch anrühren und unter die Käsemasse arbeiten. Diese bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren einköcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den Käse-Dip dann in eine Schale umfüllen und direkt servieren.

Tipp:

Den Dip erst kurz vor dem Verzehr zubereiten, da er beim Abkühlen schnell fest wird. Notfalls einfach 30 Sekunden in die Mikrowelle geben und durchrühren.

Nährwertangaben: 130 kcal p.P, 4 g KH p.P.