



Bruzzler chili cheese mit Mexican Salad dazu Nachos und Käsesoße

1 Packung WIESENHOF Bruzzler chili cheese
75 g Nachos
150 g Salatblätter
160 g Mais
2 Chilischoten
160 g Kidneybohnen
1/2 Bund Basilikum
150 g Schmelzkäse
150 g Chesterkäse
150 g Gouda
150 ml Milch

Schritt 1

Paprika waschen, vierteln und weiße Rippen entfernen. Danach Paprika in kleine Stücke schneiden

Schritt 2

Salatblätter und Basilikum waschen, trocknen lassen und den Salat in kleinere Stücke zerpfücken.

Schritt 3

Kidneybohnen und Mais in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

Schritt 4

Für den Dip: Schmelzkäse, Chesterkäse, Gouda und Milch in einem Topf erhitzen, bis alles cremig ist. Die Chilischoten klein schneiden und den Dip je nach Belieben damit würzen.

Schritt 5

Die Bruzzler chili cheese knusprig grillen und mit Salat servieren. Nachos und Käse-Dip dazu reichen. Hinweis: Für extra scharfen Genuss den Bruzzler mit Chilischoten servieren.