

Queso Dip zu Nachos



Zutaten für 4 Personen:

125 g neutrale Schmelzkäse-Scheiben

125 g Rinderhackfleisch

1/2 EL neutrales Öl

6 EL gehackte Tomaten
(aus der Dose)

1 TL Taco Gewürz oder
Mexiko-Gewürzmischung

1 getrocknete Chilischote

3 EL Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Tortilla Chips (natur)

1. Hackfleisch in wenig
neutralem Öl krümelig
braten.

2. Mit dem Taco Gewürz
bestreuen, Tomaten
einrühren. Chilischote
entkernen, fein hacken und
zugeben.

3. Sahne zugeben und
rühren.

4. Käse unterrühren.

5. Kurz einköcheln, bis der
Dip die gewünschte
Konsistenz hat. Mit reichlich
Salz und frisch gemahlenem
Pfeffer abschmecken.

6. Warm servieren.

Hinweise:

Ersatzweise nimmt man
fertige Käsedips aus dem
Glas. Die Gewürze entspre-
chend anpassen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20
min, Partygerichte, zum
Bier, Grundrezepte, Dip,
Hackfleisch, Käse,
mexikanisch

Rezept: Maxim, Foto: Walter
Stand 18.01.2023