Käse – Dip mit Chili

Cremiger Dip, feurig mit Chili verfeinert! Ideal zu Gegrilltem oder einfach zu glutenfreiem Baguette!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei

Für 4 Personen

200g Scheiblettenkäse (ggf. laktosefrei)
200g Frischkäse Natur (ggf. laktosefrei)
200ml Milch (ggf. laktosefrei)
3 – 4 frische Chilischoten oder alternativ etwas gemahlenes Chilipulver
Salz

1. Milch, Frischkäse und Scheiblettenkäse (grob zerkleinert) in einen Topf geben und bei milder Hitze alles zu einer homogenen Masse schmelzen lassen.
2. Die Chilischoten sehr fein hacken und mit in den Topf geben. Wer den Dip nicht sehr scharf mag, reduziert die Menge der Chilischoten oder nimmt wenig gemahlenes Chilipulver.
3. Mit Salz abschmecken, auskühlen lassen und servieren.