



Nachos mit Gouda-Käse



Zutaten

- 1 tüte Tortilla-Chips
- 300 gramm Henri Willig junger Gouda-Käse (auch lecker mit altem Schafs-, Ziegen- oder Kuhkäse)
- 2 gläser Henri Willig gerösteter Tomatendip
- 12 zweige Thymian / Rosmarin
- 12 stücke grüner Peperoni-Paprika
- 12 stücke von rohen Chilischoten
- 3 madam Chilischoten gelb/rot

Zubereitungsart Nachos mit Käse

Machen Sie sich bereit für ein leckeres Gericht mit unseren Henri Willig Nachos! Dieses einfache, aber köstliche Rezept bietet die perfekte Mischung aus knusprigen Tortilla-Chips und geschmolzenem Gouda-Käse, angereichert mit dem einzigartigen Geschmack unseres Dips aus gerösteten Tomaten. Egal, ob Sie einen Filmabend planen oder Freunde einladen, diese Nachos aus dem Ofen werden garantiert ein Hit sein.

Vorbereitung

- 1: Den Käse grob reiben.
- 2: Tortilla-Chips in einer großen Schüssel schütteln.
- 3: Den Dip aus gebratenen Tomaten und geriebenem Käse großzügig auf den Tortilla-Chips verteilen.
- 4: Die Chilischoten von Madame Jeanette halbieren und zusammen mit den anderen Chilischoten auf den Tortilla-Chips anrichten, um ein buntes Ergebnis zu erzielen.

Machen Sie Ihre eigenen Nachos

Stürzen Sie sich in die Küche und kreieren Sie Ihre eigenen köstlichen Nachos mit unserem Henri Willig-Käse. Bringen Sie mit verschiedenen Chilis etwas Farbe und Würze ins Spiel und genießen Sie die reichen Aromen, die sich in diesem einfachen und schmackhaften Gericht vereinen. Perfekt für jede Gelegenheit!