



Salatchips mit Käse



Zutaten

- 200 gramm Babyleaf Salat
- 150 gramm Henri Willig Käse nach Wahl
- 1 becher frischer Schnittlauch
- 1 schale Alfalfa
- 400 gramm frische Pommes frites
- Meersalz
- 1 Henri Willig Trüffel-Mayonnaise

Zubereitungsmethode Pommes frites mit Käse

Entdecken Sie das ultimative Wohlfühlessen: Pommes frites mit Käse, zubereitet auf köstliche Weise! Dieses Rezept kombiniert den herzhaften Geschmack von frittierten Pommes frites mit dem reichen Aroma von geschmolzenem Henri-Willig-Käse, abgerundet mit einer feinen Trüffelnote. Egal, ob Sie Pommes frites mit geschmolzenem Käse lieben oder ein Liebhaber von Pommes frites mit Käse sind, dieses Rezept wird Sie sicher beeindruckern. Befolgen Sie unsere einfachen Schritte, um dieses schmackhafte und sättigende Gericht zuzubereiten, das sich perfekt für jede Gelegenheit oder einfach als Snack für Sie selbst eignet.

Vorbereitung

- 1: Den Schnittlauch in 4 cm breite Streifen schneiden.
- 2: Den Salat mit Alfalfa und Schnittlauch mischen.
- 3: Frittieren Sie die frischen Pommes frites bei 180 Grad Celsius goldbraun.
- 4: Etwas Meersalz und geriebenen Käse über die Pommes frites streuen.
- 5: Die Salatmischung mit der Henri Willig Trüffel-Mayonnaise mischen und über die Pommes frites geben.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Pommes frites mit geschmolzenem Käse zu machen?

Probieren Sie dieses köstliche Rezept für Pommes frites mit Käse selbst aus! Den Käse und unsere einzigartigen Käsedips finden Sie in unserem Webshop. Lassen Sie sich von den vielfältigen Geschmacksrichtungen überraschen und teilen Sie Ihre Kreation mit Freunden und Familie. Viel Spaß beim Kochen!