



Tillman's Rezept-Tipp

Chili-Cheese Sauce

Zubereitung: Milch, Frischkäse, Schmelzkäse und Schmelzkäsescheiben langsam unter Rühren erhitzen, bis sich alles aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die Chilis klein hacken und unterrühren, evtl. mit Salz abschmecken, kaltstellen.

Zubereitungszeit: ca. 10
Minuten

**Zutaten: 50 ml Milch, 100g
Frischkäse, 100g
Schmelzkäse (würzig), 100g
Schmelzkäse in Scheiben, 1
Chilischote**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“

