Queso blanco

Dieser Dip oder Sauce ist eine spanische Variante zu Nachos oder nur zum geröstetem Brot beim Grillen oder nur mal so.

Zutaten:
150 gr. Cheddar-, oder Gouda-Käse
300 ml Milch
20 gr. Speisestärke
200 gr. Schmelzkäse
Tabasco und Pfeffer zum Abschmecken

DD Variante:

```
etwas Tuk-Meric für eine Kampotscha Note, oder zerdrückte grüne eingelegte
Madagaskar Pfefferkörner,
geben dieser Sauce einen echten Kick.
```

Zubereitung: Den Käse grob auf einer Küchenreibe raspeln. Zwei Drittel der Milch aufkochen und mit der restlichen übrigen mich die Stärke glattrühren und zu der kochenden Mich geben. Die Temperatur etwas senken und den Schmelzkäse zugeben und schmelzen lassen. Die Käsespäne zugeben und glattrühren. Würzen und warm servieren.

Tip: eingelegte JalapeÑos sowie Nachos dazu reichen

—-

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:queso_blanco?rev=1537612245

Last update: **25.03.2022 18:16**