



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

Vorbereitung

Zubereitung

Den Käse grob reiben. Tortilla-Chips in einer großen Schüssel schütteln. Den Dip aus gebratenen Tomaten und geriebenem Käse großzügig auf den Tortilla-Chips verteilen. Madame Jeanette Chilis halbieren und mit allen anderen Chilis über den Tortilla-Chips garnieren, um ein buntes Ergebnis zu erzielen.

Tipp

Köstlich in Kombination mit Henri Willig Wheyzen oder Tripel-Bier.