

Nachos mit Käsesauce aus dem Thermomix®



© Rezepte mit Herz - Nachos mit Käsesauce



10 Min.



leicht



4

Cremig-lecker! Perfekt für Partys, Kinoabende und Feste mit Freunden.

Tortilla-Chips ist ein kleines, meist dreieckig geformtes Maismehl-Salzgebäck, das ursprünglich aus Mexiko stammt. Verfeinert mit Gewürzen, Käse und Dipps sind die kleinen Dreiecke eine leckere Alternative zu Chips und Co.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	20 g	Butter
<input type="checkbox"/>	10 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	75 g	Milch (oder alternativ helles Bier)
<input type="checkbox"/>	75 g	Cheddar in Stücken
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Paprikapulver edelsüß
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Knoblauchpulver
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Kurkuma (optional)
<input type="checkbox"/>		Jalapeños zum Servieren

Zubereitung

1. Die Butter in den Mixtopf geben und 1,5 Min./100 °C/Stufe 1 erhitzen.
2. Das Mehl zugeben und weitere 1,5 Min./100 °C/Stufe 1 erhitzen.
3. Das Bier und den Käse hinzugeben und 5 Min./90 °C/Rührstufe schmelzen.
4. Die Gewürze hinzugeben und 15 Sek./Stufe 8 vermischen. Noch warm servieren.

Ergibt ca.180 g – ausreichend für eine große Chipstüte (ca. 3-400 g) und für 4 Personen.

Tipp: Die Sauce über die Tortilla-Chips geben und mit Jalapeños bestreuen. Und wer mag, kann auch noch selbstgemachte Tomaten-Salsa dazu reichen. Oder sogar die **Tortilla-Chips selbst herstellen!**

In unserer [Rezeptsammlung](#) findet ihr viele Ideen, die kulinarisch zum Partyerfolg beitragen. [Burger](#) oder [Pommes](#), gehören als klassisches Partyfood auf alle Fälle mit dazu. Aber nicht nur herzhaftes passt zu einem Partyabend mit Freunden oder der Familie, wie wäre es mit [Schokoladen-Popcorn](#)?

Nährwertangaben

Pro Portion 130 kcal, 5 g E, 11 g F, 3 g KH