



Chili-Cheese-Sauce für Nachos

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Peperoni Mix	1 St.
Butter	1 EL
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Milch	200 ml
Chili, gemahlen	
Sandwichkäse	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Peperoni waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. In einem Topf Butter auf hoher Stufe schmelzen. Mehl zugeben und einrühren. Mit Milch unter ständigem Rühren ablöschen und ca. 3 Min. köcheln lassen.
2. Hitze auf niedrige Stufe reduzieren. Peperoni und Käse in die Sauce einrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Käsesauce mit Chilipulver abschmecken.
3. Chili-Cheese-Sauce lauwarm zu Nachos servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	225 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	18 g