

Mexikanischer Dip nach Pilar/NY

Für circa 2-4 Personen

(Alle Angaben sind „ungefähr“-Angaben)

200 g Frischkäse

Taco Gewürz (gibt es in kleinen Tüten bei den Regalen mit ausländischen Spezialitäten)

Salsa-Soße (meist in der Nähe vom Ketchup zu finden)

100 g geraspelter Käse oder mehr, wenn man mag

Taco-Gewürz nach Geschmack durch den Frischkäse rühren und in eine kleine Auflaufform geben.

Eine Schicht Salsa-Soße darüber füllen und zum Abschluss den geraspelten Käse drüberstreuen. Das Ganze im Backofen bei circa 180 Grad so lange überbacken bis der Käse leicht gebräunt ist.

Es funktioniert auch in der Mikrowelle, am besten mit der Funktion zum Überbacken oder in der Heißluft-Fritteuse.

Dieses Rezept habe ich Anfang der 90iger aus den USA mitgebracht. Die Mexikanerin Pilar servierte es mit Taco-Chips. Es passt auch Baguette dazu. Mit einem Salat dabei wird es schnell zu einer leckeren Mahlzeit.