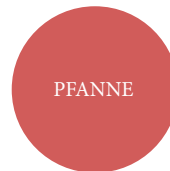




PARTY PAN



ZUTATEN:

1 Tüte	Tortillachips
etwas	Butterschmalz
100 g	Schlagsahne
50 g	Baconwürfel
10	Jalapeno Ringe
1	Knoblauchzehe
75 g	Cheddar
75 g	Mozzarella
1/2 Packg.	Frischkäse
1	Zwiebel
2	Frühlingszwiebel
100 g	Mais
etwas	Hot Sauce
nach	Salz, Pfeffer, Paprika,
Belieben	Chilipulver, Zucker

ZUBEREITUNG:

Als erstes werden die Baconwürfel in der Pfanne kross angebraten. Danach stellst Du sie beiseite. Dann brätst Du mit etwas Butterschmalz und wenig Hitze die Zwiebelwürfel, den kleingehackten Knoblauch und die Hälfte der in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln an.

Nun kommt der Mais dazu, sowie alle Gewürze, die Du nach eigenem Gusto dazu gibst. Unter ständigem Umrühren darf der Mais noch zusätzlich 3 bis 4 Minuten mit braten.

Nun kommen alle weiteren Zutaten außer die Tortillachips unter ständigem Rühren dazu. Garniert mit den Baconwürfeln und dem Rest der Frühlingszwiebel darfst Du die Tortillachips am Rand dazu reichen.

hier gehts zum Video



Instagram



Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.