

Feinschmecker Dip

Zutaten:

- 1 Becher Schmand oder Sauerrahm
- 1 Glas Fuego Cheese Dip
- 1 Dose Fuego Refried Beans
- 1 Beutel Fuego Chili Seasoning Mix
- 1 Glas Fuego Salsa Dip mild
- 1 Beutel Fuego Tortilla Chips Salted



Zubereitung:

Refried Beans mit der Chili Würzmischung vermengen, diese Mischung auf einem großen Teller ca. 3 cm hoch verteilen, dabei außen einen Rand von mindestens 5 cm lassen.

2 EL Schmand in die Mitte geben und nach außen verstreichen, bitte einen Rand frei lassen, damit man von außen die Refried Beans noch sieht. Mit Guacamole oder Cheese Dip und Salsa ebenso verfahren. Anschließend das Ganze mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren rundum Chips in den aufgeschichteten Dip stecken und mit Korianderblättchen garniert servieren.