

## Brezel-Chips mit Cheddar-Dip

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Chips

- 5 Brezel (vom Vortag)
- 4 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 4 Esslöffel BBQ-Sauce
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver

#### Für den Dip

- 1 Teelöffel Butter
- 1 Teelöffel Mehl
- 100 ml Milch
- 150 g Cheddar
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Gib altem **Laugengebäck** eine neue Chance! Schreib deine Brezel nicht ab - mach sie mit würziger **BBQ-Sauce** zu knusprigen **Chips**. Warum? Ganz klar, um sie beim abendlichen Serien-Marathon in warmen, cremigen **Cheddar-Dip** tunken zu können. Denn nur selbstgemachte **Brezel-Chips** machen deinen Couchabend so richtig crunchy.

- 1 -

Brezel in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit BBQ-Sauce, Öl und Knoblauchpulver vermengen.

- 2 -

Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Brezelscheiben nebeneinander auf das Blech legen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

- 3 -

Backofentemperatur auf 100 °C reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Chips zwischendurch 2-3 Mal wenden. Backofen ausschalten. Chips bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen.

- 4 -

Für den Dip Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen und Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Unter stetigem Rühren Milch nach und nach dazugeben und alles aufkochen. Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei weiter rühren.

- 5 -

Cheddar reiben, zur Sauce geben und unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und in die Sauce geben. Brezel-Chips mit warmem Dip servieren.