



## Bread Bowl mit Buffalo Chicken Dip

### Bread Bowl mit Buffalo Chicken Dip

300 g Hähnchenfleisch (gekocht, zerkleinert)

225 g Frischkäse

120 ml Frank's Red Hot Original Cayenne Pepper Sauce

120 ml Joghurt-Dressing

60 g Blauschimmelkäse

1 Sauerteigbrot (max. 500 g)

**Zubereitungszeit:** 10 min

**Kochzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 14 Portionen

### Bread Bowl mit Buffalo Chicken Dip

1.

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenfleisch, Frischkäse, Frank's RedHot, Joghurt-Dressing und Blauschimmelkäse miteinander vermengen.

Die Mischung in eine Auflaufform geben und etwa 20 Minuten backen, bis der Dip heiß und cremig ist. Anschließend umrühren.

Vom Sauerteigbrot oben einen ovalen Bereich ausschneiden und das Brot vorsichtig aushöhlen. Einen etwa 2–3 cm breiten Rand stehen lassen.

Den warmen Dip in die Brotschale füllen.

Nach Belieben mit zusätzlichem Blauschimmelkäse oder Frühlingszwiebeln bestreuen und mit Brotstücken, Crackern oder Gemüse servieren.