



CHILI CON QUESO



QimiQ VORTEILE

- Problem-free reheating possible
- Alcohol stable and does not curdle
- Emulsifies with fat



10



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 LB Chorizo [Spanische Paprikasalami], gekocht, in Stücke geschnitten

1 Tasse(n) gelbe Zwiebel(n), gehackt

1 EL Knoblauch, frisch, gehackt

2 Tasse(n) Tomaten, fein gehackt

8 OZ Grüne Chilischoten

2 EL Jalapenos, frisch, gehackt

2 LB Queso Melt - Block, gewürfelt

1 Tasse(n) QimiQ Sahne-Basis

ZUBEREITUNG

1. In einem Topf auf mittlerer Hitze den Chorizo anbraten. Danach Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.
2. QimiQ Sahne-Basis und Queso-Melt dazugeben. Rühren bis alles vermengt ist.
3. Restliche Zutaten dazugeben und gut umrühren.
4. Am besten heiß servieren!