



# CHILI CON QUESO



## QimiQ BENEFITS

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



10



easy

## INGREDIENTS FOR 6 PORTIONS

**1 LB** Chorizo, cooked, cut into pieces

**1 cup(s)** Yellow onion(s), minced

**1 tbsp** Garlic, fresh, chopped

**2 cup(s)** Tomatoes, finely chopped

**8 OZ** Green Chile Peppers

**2 tbsp** Jalapeno peppers, fresh, chopped

**2 LB** Queso Melt - Block, diced

**1 cup(s)** QimiQ Sauce Base

## METHOD

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!