



Chili con Queso Dip

Zutaten (4 Personen):

2 große Zwiebeln

ca. 125 gr. Butter

800 gr. geschälte Tomaten (aus der Dose)

750 gr. Cheddar Käse, (vielleicht geht es auch mit anderem würzigen Käse?)

Grüne Chilischoten nach belieben (im Rezept wurden 200 gr angegeben), wir haben nicht soviel genommen

Ein paar Spitzer Tabasco

Tortilla Chips

Und wie mache ich daraus den Chili con Queso Dip?

1. Zwiebeln fein würfeln, Cheddar Käse mit einer Reibe fein reiben.
2. Die Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls würfeln
3. Die Zwiebeln in der Butter glasig andünsten. Tomaten hinzugeben und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen.
4. Jetzt den geriebenen Käse langsam hinzugeben und immer mal wieder umrühren bis alles schön geschmolzen ist (Achtung: Rühren ist wichtig, sonst brennt der Käse schnell an).
5. Die Chilis entkernen und in feine Würfel schneiden. Danach in die Tomaten-Käsemischung geben und mit etwas Tabasco noch abschmecken. Abschließend in Dipschälchen füllen - fertig.

Guten Appetit wünscht das Chililand.