AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Herbst	Schweiz

FONDUE OHNE ALKOHOL



Rezept: www.femelle.ch - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein etwas leichteres Käsefondue mit Buttermilch, Gouda und Gruyère. Ein reiferer Gruyère gibt dem Gericht Charakter.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Zehe	Knoblauch	200 g	Gouda, geriebener
3 dl	Buttermilch	200 g	Frischkäse
350 g	Gruyère, geriebener		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Fonduetopf mit der Knoblauchzehe ausreiben.
2. Anschliessend die Buttermilch darin erhitzen und die beiden geriebenen Käsesorten sowie den Frischkäse darin zum Schmelzen bringen.
3. Abschliessend mit Salz und Pfeffer würzen.