

Vegetarische Rezepte

Drei Käse Fondue

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Käse, Snack, Vegetarisch

1 Knoblauchzehe
300 ml Trockener Weißwein
250 g Geriebener milder Cheddar
125 g Geriebener Gruyere

125 g Geriebener Mozzarella
2 Essl. Stärkemehl
Pfeffer

ZUM SERVIEREN

Baguette
Gemüse, z. B. Zucchini,

- Pilze, Maiskölbchen und
- Blumenkohl

1. Knoblauch quetschen, indem man ein Messer mit flacher Klingenseite auf die Knoblauchzehe legt und mit dem Ballen niederdrückt.
2. Eine große Schüssel mit dem Knoblauch einreiben. Knoblauch wegwerfen.
3. Wein in die Schüssel gießen und nicht abgedeckt auf HÖCHSTER Stufe 3-4 Minuten erhitzen, bis er heiß ist, aber noch nicht kocht.
4. Cheddar und Gruyere nach und nach hinzugeben, nach jeder Zugabe gut verrühren. Dann den Mozzarella dazugeben. Rühren, bis alles vollständig geschmolzen ist.
5. Stärkemehl mit wenig Wasser zu einer glatten Paste verrühren und in die Käsemischung einrühren. Mit Pfeffer abschmecken.
6. Abdecken und auf MITTLERER Stufe 6 Minuten kochen. Dabei zweimal umrühren, bis die Sauce glatt ist.
7. Baguette in Würfel und Gemüse in Stäbe, Scheiben oder Röschen schneiden. Beim Servieren das Fondue auf einem Spiritusbrenner warm halten. Wenn nötig, nochmals in der Mikrowelle erhitzen. Mit Baguettewürfeln und Gemüsestäbchen, -Scheiben oder röschen dippen.

Tipp: Den Käse nach und nach in den Wein geben und jeweils gut vermischen, damit die Mischung nicht gerinnt.

Bei diesem heißen Käse-Dipp aus drei verschiedenen Käsesorten, der sich in der Mikrowelle leicht zubereiten lässt, ist der Erfolg garantiert.