



Klassisches Käse-Fondue

Zutaten

- 300 g Baguette
- 350 g Emmentaler
- 350 g Greyerzer
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 350 ml Weißwein
- 3 TL Speisestärke
- 2 cl Kirschwasser
- 1 Prise MAGGI Würzmischung 2 - Gemüse & helle Soßen

Zubereitung

1. Baguette in Scheiben schneiden und vierteln.
2. Emmentaler und Greyerzer in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
3. Knoblauchzehe schälen, halbieren und den Fonduepfopf damit ausreiben.
4. Weißwein eingießen und zum Kochen bringen. Den Käse zugeben, unter ständigem Rühren in einer Achtform schmelzen, bis die Masse zähflüssig wird.
5. Speisestärke mit Kirschwasser verrühren und unterziehen. Mit MAGGI Würzmischung 2 - Gemüse & helle Soßen abschmecken.
6. Käse-Fondue mit dem Baguette servieren. Dazu passen Maiskolben, Mixed Pickles und Cocktailtomaten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	47 g
Energie	978 kcal
Fett	56 g
Protein	56 g

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen