



Pizza-Fondue

Zutaten

- 300 g Ciabatta
- 250 g Champignons, frisch
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 150 g Brokkoli
- 800 ml Wasser
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 100 g Serranoschinken
- 100 g Mini-Salami
- 70 g schwarze Oliven
- 150 g Hackbällchen (Fertigprodukt)
- 150 g Mini-Mozzarella
- etwas Muskat
- etwas MAGGI Fondor (Streuer)
- 50 g Zwiebeln
- 2 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella
- 100 g Parmesan

Zubereitung

1. Zum Dippen: Ciabatta zum Aufbacken nach Packungsanweisung backen, abkühlen lassen und in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Champignons putzen und halbieren. 1 EL THOMY Reines Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Champignons darin anbraten. Mit Muskat und MAGGI Fondor würzen.
3. Einen Topf mit 300 ml Wasser zum Kochen bringen. Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Die Brokkoliröschen darin 3 Min. garen, in einen Sieb abschütten und mit kaltem Wasser abspülen.
4. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden.
5. Serranoschinken der Länge nach halbieren und zu Röllchen aufrollen. Mini-Salami, Oliven, Hackbällchen, Mini-Mozzarella und die restlichen Zutaten auf einer Platte anrichten.
6. Für das Fondue: Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL THOMY Reines Rapsöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit 500 ml Wasser ablöschen, MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella einrühren und 1 Min. kochen lassen Parmesan reiben und nach und nach unter die Tomatensauce rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die fertige Sauce in einen Fondue-Topf umfüllen oder im Topf warmhalten. Die einzelnen Zutaten können dann mit kleinen Holzspießen oder Fonduegabeln aufgespießt werden und in die Tomatensauce getaucht werden.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 55 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Portionen

Energie	768 kcal
Fett	41 g
Protein	43 g