

Familienfreundliches Käse-Fondue

Zutaten für 4 Personen:

500g geriebenen, mittelalter Gouda oder Greyer, 100g Frischkäse oder 0.2l tr. Weißwein, 0,1l Buttermilch oder 2cl Kirschwasser, 1 Knoblauchzehe, 1 El. Stärkemehl.

Zubereitung:

Feuerfeste Form/Fonduetopf mit dem Knoblauch ausreiben, den Käse und Buttermilch zugeben und alles zusammen unter Rühren zur einen sämigen, dickflüssigen Käsemasse erhitzen. Dieses schnelle, einfache Rezept ist für die ganze Familie gedacht. Kindgerecht da auf Alkohol verzichtet worden ist und es besticht durch seine Milde. Gemeinsam vereint am Tisch ist es ein Essgenuss mit allerlei Kurzweil. In Würfel / Stücke geschnittene Brotvariationen sowie Gemüse, Pilze und Früchte sind ideal zum Tunken.