

KÄSEFONDUE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



Zutaten für 2 Personen

1 Becher bzw. 550 g	Käsefonduemischung (mit Weißwein)
150 g	Blauschimmelkäse, z.B. Roquefort oder Gorgonzola
1 Prise	Pfeffer, grob gemahlen

Zum Eintauchen

Dazu passt hervorragend ein Früchtebrot
(Rezept bei „Zum Eintauchen“).
Auch Birnen, entkernt und gewürfelt, sind
ideale Begleiter.

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf
<https://www.schweizer-chalet.de/rezepte.html>

Zubereitung

Den Fonduetopf nach Belieben mit einer
angeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben,
Fonduemischung hineingeben und auf
dem Herd bei mittlerer Hitze unter Rühren
langsam zum Köcheln bringen.

Etwa 3/4 des Blauschimmelkäses löffel-
weise zugeben und mitschmelzen lassen.
Das Fondue ein paar Minuten köcheln
lassen bis es cremig ist. Den restlichen
Blauschimmelkäse in Flocken auf das
Fondue geben und mit grob gemahlenem
Pfeffer bestreuen.

Das Fondue auf ein angezündetes Rechaud
stellen und regelmäßig umrühren.

En Guete!

