

KÄSEFONDUE MIT KRÄUTERPESTO



Zutaten für 2 Personen

1 Becher bzw. 550 g	Käsefonduemischung (mit Weißwein)
4 - 6 TL	Pesto, nach Geschmack

Zum Eintauchen

Dazu passen helle Brotsorten und gekochte Kartoffeln (festkochende Sorte), mundgerecht geschnitten.

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

Zubereitung

Den Fonduepfopf nach Belieben mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben, Käsefonduemischung hineingeben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren langsam schmelzen lassen.

Nach und nach das Pesto einrühren und probieren bis die Mischung schmeckt. Das Fondue ein paar Minuten köcheln lassen bis es cremig ist. Vor dem Servieren mit ein paar Pestotropfen garnieren.

Den Fonduepfopf auf ein angezündetes Rechaud stellen, weiterköcheln lassen und immer wieder rühren.

En Guete!

