

## KÄSEFONDUE MIT PILZEN UND THYMIAN

---



### Zutaten für 2 Personen

|                        |   |
|------------------------|---|
| 1 Becher<br>bzw. 550 g | Käsefonduemischung<br>(mit Weißwein)            |
| 20 g                   | getrocknete Steinpilze                          |
| 100 g                  | frische Champignons                             |
| 100 g                  | frische Pfifferlinge                            |
| 1                      | Knoblauchzehe, in dünne<br>Scheiben geschnitten |
| 1/2 EL                 | Butter  |
|                        | Salz, Pfeffer aus der Mühle                     |
| 2 Zweige               | Thymian   |

### Zum Eintauchen

Verschiedene Brotsorten, mundgerecht gewürfelt. Eine Rosmarin-Focaccia (Rezept bei „Zum Eintauchen“) ist sehr lecker dazu. Trauben sind ebenfalls wunderbare Begleiter.

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

**En Guete!**

### Zubereitung

Die getrockneten Steinpilze in warmem Wasser 20 Minuten einweichen, ausdrücken und grob hacken. Die frischen Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, bis sie eine leicht nussige Farbe und damit viel Geschmack bekommt. Pilze und Knoblauch zugeben und 2-3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Beiseite stellen.

Die Käsefonduemischung in einem Fondue-Topf unter stetigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Bei reduzierter Temperatur das Fondue ein paar Minuten köcheln lassen bis es cremig ist. Dabei weiter rühren.

Die Pilzmischung auf das fertige Fondue geben und mit Thymian bestreuen. Auf einem angezündeten Rechaud servieren, weiterköcheln lassen und regelmäßig rühren. Je länger das Fondue brodelt, desto intensiver wird der Pilzgeschmack.

