

Käsefondue nach Gärtnerart

Beilagen vorbereiten:

- Gemüse (z.B. Rübli, Kohlrabi, Zucchetti, Peperoni) in mundgerechte Stücke schneiden, Broccoli oder Blumenkohl in Röschen teilen, die Gemüse in Wasser mit **Kräutersalz** knackig garen, herausnehmen und abkühlen
- Kleine Kartoffeln kochen und warmhalten
- Brotstücke

Fondue-Zutaten für 2-3 Personen

2 dl	Weisswein	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 Teel.	Gartenkräuter & Gemüse	
2 Teel.	Maisstärke	zusammen leicht erwärmen
400 g	Käsemischung	begeben und unter stetem Rühren langsam aufkochen
	Kirsch	nach Geschmack begeben
	Blüten-Mix	darüber streuen, das Fondue auf einem Rechaud warmhalten, mit Gemüsen, Kartoffeln und Brot geniessen

- Tipp:** - wenn das Fondue zu dünn ist, mit angerührter Maisstärke binden
- die getunkten Happen mit etwas Gewürz **Raclette & Käse** bestreuen



Die verwendeten Gewürze:

Kräutersalz

Universelle Würze mit dezentem Kräutergeschmack, für fast alles

Gartenkräuter & Gemüse (ohne Salz)

Kräftiges Kräuter- und Gemüsebouquet, hervorragend in Suppen, Eintöpfen und Saucen

Raclette & Käse (ohne Salz)

Zum Würzen von Raclette, Käsekuchen, Fondue, Käseschnitten und weiteren Käsespeisen