



Aus der Heimat der Frische

 15 Minuten

 Einfach

Mild-fruchtiges Käsefondue mit Buttermilch

Dieses Fondue Rezept schmeckt durch die Zugabe von Buttermilch lecker mild-fruchtig und kommt ganz ohne Alkohol aus. Ideal für die ganze Familie!

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Fonduetopf mit der geschälten und halbierten Knoblauchzehe einreiben. Den Käse klein schneiden und mit Buttermilch und Zitronensaft bei mittlerer Hitze im Fonduetopf unter Rühren zum Schmelzen bringen.

Schritt 2

Speisestärke unterrühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Muskat würzen.

Schritt 3

Das Käsefondue auf das heiße Stövchen stellen und die gewünschten Beilagen dazu servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2726/651

Fett (g): 41

Kohlenhydrate (g): 28

Eiweiß (g): 41



 Zutaten

4 Personen

1 Knoblauchzehe

400 g MILRAM Burlander nussig-mild 45%

200 g Emmentaler (z. B. von MILRAM)

400 ml MILRAM Buttermilch Drink Zitrone

1-2 TL Zitronensaft

1 TL Speisestärke

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebener Muskat