



Aus der Heimat der Frische



 15 Minuten

 Einfach

# Mild-fruchtiges Käsefondue mit Buttermilch

Dieses Fonduezept 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

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

## Schritt 2

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



## Zutaten

4 Personen

1 Knoblauchzehe

400 g MILRAM Burlander mild-würzig 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

### **Schritt 3**

Das Käsefondue auf das heiße Stvchen 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