

### 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. | <b>Gartenkräuter &amp; Gemüse</b> |  |
| 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