

NIEHEIMER KÄSEFONDUE

PIKANT!



FÜR 4 PERSONEN

250 g Nieheimer Käse gerieben
oder
500 g Kochkäsemasse
(kann auch mit Gouda variiert
werden)
100 ml Sahne, etwas Butter
150 ml Weißwein
1 EL Speisestärke
1 Messerspitze Natron
Knoblauch

SO EINFACH GEHT'S!

Den Fonduepotf mit Knoblauch ausreiben. Sahne mit dem Käse und der Butter erwärmen, bis sich der Käse aufgelöst hat (nicht kochen). Den Wein zugeben und mit Speisestärke nach Bedarf binden. Kurz vor dem Servieren eine Messerspitze Natron-Pulver hinzufügen und einmal durchrühren - die Käse-Masse wird dadurch lockerer und luftiger. Mit Brot oder Gemüse genießen.

ZUM GEMÜTLICH GENIEßEN!

andersARTig

Hofnavigator zur Vielfalt: www.landservice-nrw.de