



# Käse-Fondue



20 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Personen

1	Knoblauchzehe(n)
300 ml	Apfelsaft
250 g	geriebener Emmentaler
250 g	geriebener Appenzeller
200 g	geriebener Gruyere
1 EL	Speisestärke
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (à 125 g)
etwas	Pfeffer und geriebene Muskatnuss
etwas	Zitronensaft

## Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



# Käse-Fondue



20 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Die Knoblauchzehe(n) halbieren und einen Topf damit ausreiben. Den Apfelsaft einfüllen und kurz aufkochen.
2. Die geriebenen Käsesorten mit der Speisestärke mischen und in den Apfelsaft einrühren. Unter Rühren bei mittlerer Temperatur langsam erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist und sich mit dem Apfelsaft verbunden hat.
3. Den Petrella Schnittlauch in die Käsemasse einrühren. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.
4. Käsefondue mit beliebigen Zutaten, z. B. mit frischem Brot oder Baguette servieren.