

# Champignon - Fondue

4 Personen



ca. 30 g Molki-Ankä

1 Zwiebel gehackt

150 g Champignons, in Scheiben geschnitten

1/2 Bund Peterli, gehackt

wenig Salz

1 Knoblauchzehe, geschält, halbiert

800 g FONDUEHAUSMISCHUNG Nature

4 gestrichene Teelöffel Maizena

3 dl Fonduewein

1 Teelöffel frischer Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle

wenig Paprika und Muskatnuss



## ***So wird's gemacht***

Im Caquelon die Zwiebel in der erhitzten Butter glasig braten. Champignons zufügen und dünsten bis der sich bildende Saft wieder eingekocht ist. Peterli begeben, kurz mitdünsten und würzen.

Den Fonduewein, den Zitronensaft und die halbierte Knoblauchzehe ins Caquelon geben und weiter wärmen. Wenn das Gemisch etwa handwarm ist, die Fonduemischung mit dem Maizena ins Caquelon geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen bis der Käse geschmolzen ist. Eventuell noch etwas würzen mit Paprika und Muskatnuss.

**Fertig ist der Fondueschmaus!**

*D's Molki Meiringen-Team wünscht en Guete!!*



***Molki Meiringen***  
**Haslitaler Spezialitäten**  
033 971 14 32

[www.molki.ch](http://www.molki.ch)

