

Fondue Italia

4 Personen

1 - 2 Knoblauchzehen, nach belieben auch Zwiebeln

3.5 dl Fonduewein

1 Teelöffel frischer Zitronensaft

4 Teelöffel Maizena

1 Gläschen Grappa

etwas Pfeffer und Muskatnuss

650 g Fonduehausmischung Nature

150 g Gorgonzola

(wer es noch stärker liebt nimmt Roquefort)

So wird's gemacht:

Das Fondue-Caquelon mit dem Knoblauch ausreiben.
Wein dazu giessen und aufkochen. Die Käsemischung beifügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
Das Maizena im Grappa auflösen und zum Fondue geben.
Langsam weiterkochen.
Nach Belieben abschmecken mit Pfeffer und Muskatnuss.
Fertig ist der Fondueschmaus!

En guete!



www.molki.ch

