

KÜRBISFONDUE



Zutaten für 2 Personen

1 Becher bzw. 550 g	Käsefonduemischung (mit Weisswein oder Äpfelwein)
150 g	Kürbisfruchtfleisch, z.B. eines Hokkaido-Kürbisses
1	Zwiebel, klein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, gehackt
100 ml	Weisswein
1 Prise	Pfeffer
2 Zweige	Thymian und Kürbiskerne zum Garnieren

Zum Eintauchen

Früchtebrot (Rezept bei „Zum Eintauchen“) und helle Brotsorten.

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf
www.schweizer-chalet.de/rezepte

Zubereitung

Das Kürbisfruchtfleisch, die Zwiebel und die Knoblauchzehe klein schneiden und in Olivenöl direkt im Fonduetopf kurz anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und 15 bis 20 Minuten garen.

Ein paar Kürbisstücke für die Garnitur entnehmen. Den Rest grob pürieren (empfehlenswert in einem separaten Becher) und mit Pfeffer abschmecken.

Die Masse zurück in den Fonduetopf geben und mit der Käsefonduemischung verrühren. Unter Rühren zum Köcheln bringen und ein paar Minuten weiterköcheln lassen, bis das Fondue cremig ist.

Das Fondue mit Kürbisstücken, Thymian und Kürbiskernen garnieren und auf einem angezündeten Rechaud servieren.

En Guete!

