



Curry-Käse-Fondue

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 45 Min.

1 kg mittelgrosse
Süsskartoffeln
4 Birnen

400 g Freiburger Vacherin,
grob gerieben

400 g rezenter Appenzeller,
grob gerieben

1 EL Maizena

1 EL scharfer Curry

3 dl Prosecco oder Weisswein

1 EL Limettensaft

1 TL schwarzer Sesam

1 — Kartoffeln und Birnen auf ein Blech legen.

2 — **Backen:** ca. 45 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Kartoffeln aus der Schale lösen, in Würfel schneiden. Birnen halbieren.

3 — Käse, Maizena und Curry in ein Caquelon geben, mischen, Prosecco und Limettensaft dazugiessen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis der Käse geschmolzen ist.

4 — Sesam über das Fondue streuen. Kartoffelwürfel und Birnenhälften dazu servieren.

Tipp: 1 Msp. Natron am Schluss unter das Fondue rühren, so wird es luftiger.

Portion: 1102 kcal, F 64 g, Kh 64 g, E 53 g

Info

Soll es schneller gehen? Dann einfach auf die **Coop Fondue-Mischung Moitié-Moitié** (600 g) vertrauen. Diese Mischung kombiniert rezenten Gruyère mit feinwürzigem Vacherin Fribourgeois. Alle grösseren Coop Verkaufsstellen bieten Ihnen diese kulinarische Abkürzung.

