

Käsefondue im Brotlaib

Zutaten | 4 Portionen

4	runde Bauernbrötchen oder kleine, runde Bauernbrote
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
400 g	kräftiger Rotschmierkäse oder Bergkäse
200 g	milder Emmentaler
200 g	Limburger
300 ml	Milch
	Muskat
	Pfeffer

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- An der Oberseite der Brote einen ca. 2 cm dicken Deckel schneiden. Brotinneres heraus nehmen und in Würfel schneiden.
- Knoblauch abziehen und pressen. Brotwürfel auf ein Backblech legen und mit Olivenöl und Knoblauch mischen.
- Brotwürfel ca. 10 Minuten im Backofen bei 180 °C backen.
- Alle Käsesorten grob reiben und in einen Topf geben. Milch dazu geben und Käse unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze zu einer sämigen Masse schmelzen.
- Käsefondue mit Pfeffer und Muskat würzen und in die ausgehöhlten Brote füllen. Zum Tunken die gebackenen Brot-Croutons dazu reichen.

Tipp:

Wer mag, kann unter die Käsemasse zusätzlich einen Schuß Weißwein oder Kirschwasser mengen. Das verleiht dem Fondue noch einmal einen besonderen Pfiff.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 341,5 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
948 kcal	64,4 g	29,1 g	61,5 g	2,16 g