



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Käse Fondue mit St. Mang Limburger 40% von Essen mit Liebe

 **40 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

1 St. Mang Limburger 40%
500 g Gruyère Käse
100 g Bergkäse
Mehl nach Bedarf
200 ml Weißwein
Gewürze nach Bedarf
Beilagen nach Wahl (z.B. Kartoffeln, Baguette,
Karotten und Paprika)



Zubereitung

1. Den gesamten Käse reiben oder in kleine Würfel schneiden.
2. Den Käse mit dem Wein in einen Topf geben und mit etwas Mehl bestäuben. Den Käse unter geringer Hitze schmelzen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Beilagen, z. B. Ofenkartoffeln, Baguette, Karotten, Paprika, usw. vorbereiten und das Fondue vorheizen. Fondue abschmecken und nach Bedarf würzen. Das Fondue und die Beilagen servieren.

