Vegetarisches Knödel-Trio

im Käse-Fondue

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Den Fonduetopf mit der geschälten Knoblauchzehe kräftig ausreiben, um ein feines Aroma zu erhalten.

2. Anschließend den Knoblauch pressen und zusammen mit dem Käse und dem Weißwein in den Topf geben.

   Unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.

   Die Speisestärke mit dem Kirschwasser glattrühren und unter die Käsemischung heben, kurz aufkochen, damit das Fondue eine schöne Bindung bekommt.

   Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, das Fondue auf kleiner Hitze auf dem Herd stehen lassen.

   Während das Fondue warmgehalten wird, die Knödel-Minis in einer Pfanne mit 1 EL Butter rundum goldbraun anbraten. (optional für intensiveren Geschmack).

7. Knödel-Minis zusammen mit dem heißen Käse-Fondue auf den Tisch stellen und gemeinsam genießen.

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Knödel-Minis 320g
- 25 ml Kirschwasser
- 1 Knoblauchzehe
- 400g Emmentaler
- 400g Appenzeller
- 350 ml Weißwein
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de