

Familien-Käsefondue alkoholfrei



Zutaten für 4 Personen

300 g geriebener Schönegger Allgäuzeller	2 Knoblauchzehen
100 g geriebener Schönegger Uriger Bergler	3-4 Spritzer Zitronensaft
100 g geriebener Schönegger Almwiesenkäse	2 Prisen Muskat
100 g Schönegger Bauern-Frischkäse	Pfeffer, Salz
300 g Buttermilch	Schönegger Bauernbrot oder Weißbrot zum Eintauchen
20 g Mehl	

Zubereitung

1. Knoblauch fein würfeln und in den Topf geben.
2. Knoblauch mit Buttermilch und Mehl verrühren und kurz aufkochen.
3. Frischkäse, Zitronensaft, Pfeffer und Muskat zugeben und erwärmen.
4. Geriebenen Käse zugeben und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme erwärmen.
5. Mit Salz abschmecken.
6. In einen Fonduepfopf umfüllen, zum Warmhalten auf ein Stövchen stellen.
7. Schönegger Bauernbrot oder Weißbrot in grobe Würfel schneiden und servieren.

Guten Appetit!