

Käsefondue vegan

Zutaten

400 g Vegourmet Jezzo Monti oder Alpi (*letzterer schmeckt uns noch besser weil würziger*)

80 g Vegourmet Jezzo Bianco

250 ml trockener Weißwein, *vegan*

4 EL Kirschwasser (*Kirschschnaps*)

3 EL Mandelmus, *weiß*

1 Knoblauchzehe

1 Prise Muskatnuss

Salz

Pfeffer, *weiß*

Zubereitung

Den Käse reiben, den Knoblauch fein hacken. In einem Kochtopf den Weißwein und den Knoblauch erhitzen, den Käse nach und nach einrühren, wenn dieser geschmolzen ist, die nächste Portion begeben. Nun Kirschwasser und Mandelmus einrühren und auf kleiner Flamme weiter erhitzen aber nicht köcheln lassen. Muskatnuss, Pfeffer und etwas Salz begeben. Die heiße Masse in einen Käsefonduetopf oder wie bei uns im Wasserbad mit einer feuerfesten Schüssel füllen. Wir reichen dazu gerne Ananasstückchen, Cocktailtomaten und sautierte Pilze, die wir gemeinsam mit den Brotstückchen in das Käsefondue tauchen. Als Beilage sind diverse Saucen (hier Rahm-Preiselbeersauce) und eingelegtes Gemüse sehr lecker.