

# ANDECHSER NATUR



## Andechser Käsefondue

Zutaten:

- 400 g ANDECHSER NATUR Hirtenkäse
- 400 g ANDECHSER NATUR Bergkäse
- 100 g frische Steinpilze
- 40 g Zwiebelwürfel
- 40 g ANDECHSER NATUR Almbutter
- 0,4 l Weißwein
- 2 TL Zitronensaft
- 2 EL Speisestärke
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Weißbrotwürfel

Teilen

## So geht's

Zubereitung:

ANDECHSER NATUR Hirtenkäse und Bergkäse reiben. Die Pilze säubern und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfelchen in der erhitzten ANDECHSER NATUR Almbutter anschwitzen, ohne dass sie dabei Farbe annehmen. Die Pilze hinzufügen und kurz darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fondue-Topf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Den Käse zusammen mit Wein, Zitronensaft und Speisestärke unter ständigem Rühren darin erwärmen, bis die Masse cremig ist. Dann die Pilze unterrühren. Das Fondue

auf einem brennenden Rechaud servieren. Weißbrotwürfel dazu reichen. Tipp: Zur Abwechslung kleine, gedämpfte Kartoffeln zum Fondue servieren.

Bildquelle: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.

## **Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard**

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**

**Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?**

**Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**