



Trüffelfondue mit Süsskartoffeln

🕒 20 Min. + 30 Min. backen 🥕 vegetarisch

- | | | |
|----------|---|--|
| 1 | <p>1 Pagnolbrot (ca. 380 g)</p> <p>4 Süsskartoffeln (je ca. 180 g)</p> <p>4 Birnen</p> | <p>Ofen auf 220 Grad vorheizen. Brot in Würfel schneiden, beiseite stellen. Süsskartoffeln und Birnen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen.</p> |
| 2 | <p>100 g Cashewnüsse</p> | <p>Brotwürfel und Nüsse darauf verteilen. Fertig backen: ca. 5 Min. in der Mitte des Ofens.</p> |
| 3 | <p>2 Beutel Käsefondue-mischung mit Trüffel (je ca. 600 g, Fine Food)</p> | <p>Fonduemischung in ein Caquelon geben, Käse unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen. Caquelon auf das Rechaud stellen, Süsskartoffeln schälen, in Stücke schneiden, Birnen in Stücke schneiden. Fondue mit Brot, Süsskartoffeln und Birnen genießen. Cashewnüsse dazu servieren</p> |

Portion (¼): 1399 kcal, F 79 g, Kh 90 g, E 62 g

ANZEIGE

Ein Hochgenuss für alle Fondue- und Trüffel-Fans

Den einzigartigen Geschmack verdankt dieses frische Fondue der Kombination aus gut gereiftem Schweizer Käse und echtem schwarzem Sommertrüffel. Gruyère AOC, Freiburger Vacherin und Gstaader Bergkäse ergeben eine perfekte Sämigkeit, und ihre angenehme Würze ermöglicht dem Trüffel, sein Aroma optimal zu entfalten.



Das Gourmet-Fondue von Fine Food ist in Coop Supermärkten und der Lebensmittelabteilung der Coop City Warenhäuser erhältlich.