

Rezept

Gorgonzola-Fondue

Ein Rezept von Gorgonzola-Fondue, am 25.07.2024

Zutaten

400 g Greyerzer	200 g Sbrinz
150 g Gorgonzola	6 getrocknete Tomaten (in Öl)
40 g Walnusskerne	2 Zweige Thymian
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 1/2 EL Butter	350 ml trockener Weißwein
1 TL Zitronensaft	2 EL Speisestärke
2 EL Grappa	800 g Weißbrot (in Würfeln) oder Pellkartoffeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1465 kcal

Zubereitung

1. Greyerzer und Sbrinz entrinden, grob raspeln, Gorgonzola würfeln. Tomaten und Nüsse hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abpfeifen und hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter im Fonduepfopf zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Tomaten, Nüsse und Thymian kurz mitdünsten. Wein, Zitronensaft, geraspelten Käse hinzufügen, unter Rühren schmelzen. Stärke mit Grappa verrühren, dazugeben. Unter Rühren aufkochen, bis die Masse bindet. Den Gorgonzola unterrühren.