

## Rezept

# Käse-Birnen-Fondue

Ein Rezept von Käse-Birnen-Fondue, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> fester Brie	<b>300 g</b> Mini-Mozzarellakugeln
<b>2</b> kleine Birnen (z. B. Forelle)	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>3</b> Eier	Salz
Pfeffer	<b>180 g</b> Semmelbrösel
<b>1 TL</b> getrocknete Kräuter der Provence	<b>120 g</b> Mehl
<b>300 g</b> Preiselbeeren (aus dem Glas)	Fett oder Öl für den Fonduetopf

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal

## Zubereitung

1. Den Brie in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Mozzarella trocken tupfen. Die Birnen schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel längs in drei gleich dicke Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, leicht salzen und pfeffern. Die Semmelbrösel in einem zweiten tiefen Teller mit den Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer gründlich mischen. Das Mehl in einen weiteren tiefen Teller geben.
2. Je ein Stück Käse oder Birne auf eine Fondue gabel spießen, zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, diese mit den Fingern gut festdrücken. Den Brie nochmals durch Eier und Brösel ziehen. Im heißen Fett goldgelb ausbacken und mit Preiselbeeren genießen.