

# Das spanische Fondue

## Informations

Personen : 4



## Zutaten

- 400 g Manchego DOP Dehesa de Los Llanos Anejo 9 Monate
- 400 g Mahon Menorca semicurado
- 30 cl trockenes Weißwein

## Zubereitungsschritte

- Schneiden Sie den Käse in dünne Streifen und entfernen Sie die Rinde.
- Gießen Sie den Wein in den Fonduepfopf und erhitzen Sie ihn.
- Fügen Sie umgehend den Käse hinzu und vermischen Sie ihn mit dem Wein.
- Rühren Sie beständig mit dem Holzlöffel in Form einer Acht, bis das Fondue schön glatt und gleichmäßig aussieht.
- Zünden Sie das Fondue-Stövchen auf dem Tisch an. Sie Weiter.
- Fertig! Wir wünschen einen guten Appetit.



? **Tipp:** Eine Prise Albert Ménès Paprika lässt den Geschmack dieses Fondues noch besser hervortreten.

Schneiden Sie Frühlingszwiebeln in kleine Ringe und geben Sie sie kurz vor dem Servieren zum Fondue hinzu.