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

Zubereitungschritte

- Schneiden Sie den Käse in dünne Streifen und entfernen Sie die Rinde.
- Grie?en Sie den Wein in den Fonduetopf 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 gleichmä?ig 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.