Das italienische Fondue mit Fontina und Gorgonzola



Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 500 g Fontina DOP
- 300 g Gorgonzola Dolce Tosi
- 30 cl trockenes Weißwein

Zubereitungschritte

1. Schneiden Sie den Käse in dünne Streifen und entfernen Sie die Rinde.
2. Grie?en Sie den Wein in den Fonduetopf und erhitzen Sie ihn.
3. Fügen Sie umgehend den Käse hinzu und vermischen Sie ihn mit dem Wein.
4. Rühren Sie beständig mit dem Holzlöffel in Form einer Acht, bis das Fondue schön glatt und gleichmä?ig aussieht.
5. Zünden Sie das Fondue-Stövchen auf dem Tisch an. Sie Weiter.

6. Fertig! Wir wünschen einen guten Appetit.

? **Tipp**: Kurz durchmixen, damit nur noch ein paar Stückchen Blauschimmelkäse als Stücke verbleiben.