Das italienische Fondue mit Parmigiano Reggiano und Cheddar Fermier

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 400 g Parmigiano Reggiano DOP Gennari 24 Monate
- 400 g Cheddar Fermier
- 50 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** : Um Ihr italienisches Fondue zu verfeinern, fügen Sie 1 Esslöffel Grappa hinzu, ein in Italien aus dem Traubentrester hergestellter Schnaps, und fein gehackten frischen Basilikum.