



Käse Fondue im Kürbis

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1	kleiner runder Kürbis	100 g	Gruyere, gerieben
100 g	Gouda, gerieben	1 EL	Maisstärke
150 g	Saure Sahne	50 ml	Weißwein
1 Schuss	Kirschwasser	1	Schalotte, gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst		Pfeffer zum Abschmecken
	Brotwürfel zum Tunken		

Zubereitung

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen und den Deckel abschneiden. Danach den Kürbis aushöhlen und bei 200°C Ober- Unterhitze (180°C Umluft), je nach Kürbisgröße, für 15-25 Minuten in den Ofen schieben.
2. Beide Käsesorten in eine Schüssel reiben.
3. Die Maisstärke, die Saure Sahne, den Weißwein, das Kirschwasser, die gehackte Schalotte und die gepresste Knoblauchzehe dazu geben und gut vermengen.
4. Die Masse in den vorgebackenen Kürbis geben und nochmals für 20 Minuten in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten den Käse einmal umrühren.
5. Jetzt kannst du den Kürbis auf den Tisch stellen und die Brotwürfel in den Käse dippen.

Es geht auch alkoholfrei!

Einfach das Kirschwasser durch Fruchtsaft ersetzen. Besonders eignen sich Apfel- oder Birnensaft.