



KARST KÄSE-FONDUE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
450 g	Karst höhlengereifter Käse
300 g	Schweizer Käse
600 ml	Sauvignon Blanc Weißwein
26.5 g	Maisstärke
15 ml	Kirschwasser
25 g	Knoblauchpaste
1 g	Weißer Pfeffer
8 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Stärke, Weißwein, Salz, Pfeffer und Knoblauch gut vermischen.
2. Zum Kochen bringen, den Karst Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist.
3. Mit dem Kirschwasser aufmixen und sofort servieren.