MINI-FONDUES AUS DEM OFEN

Für 2 als kleine Mahlzeit oder 4 als Vorspeise · ca. 15 Minuten Vorbereitung, zuzüglich Backzeit laut Packung

Mini-Fondue mit Apfel-Chicorée-Salat & Walnüssen

Saint-Félicien, Saint-Marcellin und Vacherin Comtois



Zum warmen Käse gibt es geröstetes Brot und einen knackigen Salat mit Apfel und Walnüssen. Als kleine Mahlzeit für zwei oder Vorspeise für vier Personen.

Zutaten

- 2 Saint-Félicien à 160 g, alternativ 4 Saint-Marcellin à 80 g oder 2 Vacherin Comtois à 200 g
- 250 g Brot
- 2 kleine Chicorée
- 1 säuerlicher Apfel
- 30 g Walnusskerne
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Wasser
- Meersalz und Pfeffer

So geht's

1. **Käse vorbereiten**
   Verpackung und lose Folien nach Packungsangabe entfernen. Das mitgelieferte Gefäß nur bei ausdrücklicher Ofenfreigabe verwenden, sonst den Käse in ein eigenes ofenfestes Förmchen setzen.
2. **Salat mischen**
   Chicorée waschen und in Streifen schneiden. Apfel entkernen und fein schneiden. Essig, Öl und Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse grob hacken.
3. **Käse erwärmen**
   Temperatur und Dauer nach der Anleitung des jeweiligen Käses wählen. Brot in Stücke schneiden und kurz anrösten.
4. **Servieren**
   Chicorée und Apfel mit dem Dressing mischen, Walnüsse darüberstreuen. Den Salat separat zum warmen Käse reichen. Das Brot in den Käse tauchen.

Gemüsevarianten

Feldsalat statt Chicorée: 100 g Feldsalat waschen, trocken schleudern und erst kurz vor dem Servieren mit Apfel und Dressing mischen.

Birne statt Apfel: Eine feste Birne entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Für zwei Personen als kleine Mahlzeit oder vier als Vorspeise. Enthält Milch und Walnüsse; Brot enthält je nach Sorte glutenhaltiges Getreide.

Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Saint-Félicien und Saint-Marcellin aus thermisierter Milch, mit tierischem Lab. · Vacherin Comtois aus pasteurisierter Milch, mit mikrobiellem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO