



Veganes Käsefondue

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

1 Pck. Melt Me Veganes Käsefondue, 1 Brokkoli, 1 Paprika, 200 g Kartoffeln, 200 g Champignons, 1 paar Frische Tomaten und Kartotten

Zubereitung:

1. In einem Topf die Kartoffeln kochen.
2. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Champignons in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Einen weiteren Topf mit etwas gesalzenes Wasser aufsetzen, für den Fall, dass der Brokkoli gegart werden soll.
4. Das Käsefondue in einem extra Topf erhitzen. Dabei vorsichtig vorgehen und nicht zu heiß werden lassen, da die Masse leicht anbrennen kann.
5. Den Brokkoli und die Kartoffeln abgießen. Gemüse in verschiedene Schüsselchen geben und zusammen mit dem Käsefondue servieren.

Tip: Jedes Gemüse ist optional und nach Belieben austauschbar

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit

