



# Käsefondue aus drei verschiedenen Hofkäsesorten

aus den Niederlanden

## Und so wird's gemacht:

Den Hofkäse reiben oder zerbröckeln. Knoblauchzehe halbieren und mit den Schnittflächen den Fonduetopf ausreiben. Die Hofmilch im Topf erwärmen. Käse dazugeben und langsam schmelzen lassen; sicher stellen, dass der Käse nicht wieder fest und damit zäh wird. Das Maismehl mit einem Teelöffel Wasser verrühren und dann in den geschmolzenen Käse geben. Gut umrühren bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Pfeffer abschmecken.

## Das braucht man:

für 4 Personen

**250 g** gut gereiften Käse (z.B. Gouda)

**250 g** Ziegenkäse

**250 g** Schafskäse

**300 ml** Frische Hofmilch

**1** Zehe Knoblauch

**1 EL** Maismehl

[www.hofkaese.info](http://www.hofkaese.info)



Unsere Gütesiegel für handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte