

# Käsefondue

## Die italienische Variante

400g Asagio (Ersatzweise auch Fontina)  
100g Provolone, 100g Parmesan, 100g Mascarpone  
100ml Milch  
1 EL Butter  
1 EL Mehl  
80ml Weisswein  
3 Eigelb + 1 Ei  
20 Grissini (Ital. Knabberstangen)  
20 Scheiben Parmaschinken  
Antipasta in Öl

Asagio/Provolone klein würfeln. Parmesan grob reiben, Mascarpone und Milch mischen. über Nacht kühl Stellen.

Butter und Mehl verkneten. Wein aufkochen, die Mehlbutter einrühren und unter Rühren erneut aufkochen.

Einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und aufkochen lassen. Weinpaste und den ganzen Käse samt Milch in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad verrühren bis sich alles zu einer glatten Masse verbunden hat.

Eigelbe und Ei begeben, über dem heißen Wasserbad zu einer schaumigen Crème aufschlagen. Crème in ein Caquelon füllen, bei kleinster Hitze auf das Rechaud stellen.

Den Parma um die Grissini wickeln und in die Käsecrème tauchen. Dazu Antipasti servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

