

## Ananas - Fondue

Kategorien: Fondue, Früchte

Zutaten für: 4 Portionen

350	Gramm	Ananasscheiben
		Weisswein, trocken
400	Gramm	Greyerzer
200	Gramm	Emmentaler
4	Teel.	Speisestaerke
		Currypulver
		Weisser Pfeffer

### Anleitung:

Die Früchte gut abtropfen lassen und den so gewonnen Saft mit dem Weisswein auf 300 ml ergänzen. Die beiden Käsesorten fein würfeln oder raspeln, die Speisestaerke mit der Flüssigkeit anrühren, in einem Fondue topf auf der Kochplatte zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren den Käse hinzufügen und koecheln lassen, bis eine völlig glatte Masse entsteht. Mit Currypulver und weissem Pfeffer abschmecken, dann das Fondue auf dem Rechaud weiterkoecheln lassen. Als Beilage: Weissbrotwürfel, in Stücke geschnittene Ananasscheiben, Bananenscheiben, Birnenstücke.