

## Fondue-Pfännchen

10 Minuten (plus 40 Min. backen)



Vegi



### Kochanleitung



1 **Kartoffeln** in Stücke, **Äpfel** in Achtel schneiden. **Knoblauch** pressen, daruntermischen, würzen.

### Zutaten

- 600 g mehlig kochende Kartoffeln
- 4 rotschalige Äpfel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer

---

- 1 dl Gemüsebouillon

---

- 2 Esslöffel Rosmarin
- 400 g Käsemischung Moitié-Moitié



2 Kartoffeln und Äpfel in vier gefettete ofeneste Förmchen verteilen, **Bouillon** darübergiessen. **Backen**: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.



3 **Rosmarin** fein schneiden, mit dem **Käse** mischen, auf den Kartoffeln und Äpfeln verteilen, ca. 10 Min. fertig backen.

Pro Person: 33 g Fett, 29 g Eiweiss, 37 g Kohlenhydrate, 2314 kJ (554 kcal)