



ROUGETTE Mein Ofenkäse mit Hokkaido Fondue

Zutaten für 2 Personen:

1 ROUGETTE Mein Ofenkäse
Smoky Onion 180 g
(Sorte nach Wahl)
1 Kleiner Hokkaido Kürbis
1 Kleines Baguette
Etwas Olivenöl
Röstzwiebeln (optional)
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Hokkaido Kürbis halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne entfernen. Der ROUGETTE Mein Ofenkäse sollte in die Mitte der einen Hälfte passen.
2. Den ROUGETTE Mein Ofenkäse nach Zubereitungsempfehlung im Ofen backen aber vorher in den Kürbis setzen. Damit der Kürbis nicht kippt kann der Boden des Kürbisses mit einem Messer gerade angeschnitten werden.
3. In dieser Zeit das Baguette in Streifen schneiden und mit Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer einreiben. Ca. 5-10 Minuten vor Ende der Backzeit die Baguette Sticks mit in den Ofen geben.
4. Nach Ende der Backzeit alles zusammen servieren und für den besonderen Knusper noch ein paar Röstzwiebeln auf den ROUGETTE Mein Ofenkäse streuen. Mit Baguette Sticks dippen und genießen!