



Veganes Fondue mit knusprigem Brot

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🍲 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bauernmildes Brot	1 St.
Olivenöl	2 EL
Margarine, vegan	50 g
Weizenmehl, Type 405	50 g
Weißwein, trocken	300 ml
Haferdrink Barista	700 ml
Vegane Genießerscheiben	300 g
Salz	
Pfeffer, weiß	
Kurkuma	
Paprika, edelsüß	
Cornichons	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und ca. 10 Min. goldbraun und knusprig backen.
2. In einem Topf Margarine auf mittlerer Stufe ca. 1 Min. schmelzen. Mehl zugeben, verrühren und ca. 1 Min. erhitzen. Mit Weißwein und Haferdrink Barista aufgießen, auf hoher Stufe und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Hitze auf kleine Stufe reduzieren und Genießerscheiben hineinzupfen und mit einem Rührgerät mit Schneebesen glatt rühren. Sauce mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Paprika edelsüß für die Farbe abschmecken.
3. Fondue im Topf oder in einem Fondue-Geschirr mit Brotwürfeln und Cornichons servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	837 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	35 g