



## Kürbisfondue

Für 4 Personen

### Zutaten

- 2 Kürbis (z.B. Hokkaido, je ca. 1.5kg
- 500g Weissbrot in Brocken geschnitten
- 2 400g Packungen Strahl Fondue Classic



### Anweisung

1. Von den Kürbissen je einen Deckel wegschneiden. Kerne und Fasern mit einem Löffel herauskratzen, auf ein Blech stellen, Deckel dazulegen.
2. Ca. 1 Std. Backen in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.
3. Das Fondue gemäss Packung zubereiten. Je die Hälfte des Fondue in einen Kürbis giessen. Kürbisfleisch ablösen, mit dem Käse essen. Brotstücke in den Käse tauchen.