



Fondue mit Süsskartoffeln

- Fondue* f. 4 Pers.
- Knoblauch* (nach Belieben)
- Raclette-Gwürz* (nach Belieben)
- 400 g Süsskartoffeln*, in ca. 3 cm grossen Würfeln
- ½ EL Maizena
- ½ TL Salz

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Süsskartoffeln, Maizena und Salz in einer Schüssel mischen, auf ein Backpapier belegtes Blech geben.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.

Fondue zubereiten und los geht's