





Fondue légère

Dreierlei Spieße mit Pute, Mett und Zucchini als Snack oder Hauptspeise

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zucchinirollchen:

200 g Zucchini
etwa 100 g geräucherte
Putenbrust (8 dünne Scheiben)

Putenspieße:

260 g Ananasscheiben
(Abtropfgew.)
250 g Putengulasch

Mettkugeln:

8 Cocktailtomaten
1 Frühlingszwiebel
250 g Thüringer Mett
2 TL Paprikapulver edelsüß

Außerdem:

1 l Gemüsefond oder -brühe
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
etwa 16 Holzspieße

1 Zucchinirollchen:

Zucchini waschen und auf einer Aufschnittmaschine oder mit einem Sparschäler längs in etwa 16 dünne Scheiben schneiden. Putenbrustscheiben halbieren, in den Zucchinischeiben einrollen und aufspießen.

2 Putenspieße:

Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Gulaschstücke unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit den Ananasstücken aufspießen.

3 Mettkugeln:

Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Mett mit Paprikapulver und Frühlingszwiebelringen vermischen und zu kleinen Bällchen formen. Mettbällchen mit Tomatenhälften aufspießen.

4 Gemüsebrühe in einem Topf auf dem Herd erhitzen, dann in den Fonduepotopf umfüllen und auf dem Rechaud weiterköcheln lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Die Fonduespieße 3-5 Min. in der Brühe garen. Crème fraîche Kräuter und nach Belieben frisches Baguette dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Spieße nach Belieben mit geschroteten Rosa Beeren bestreuen.
- Servieren Sie verschiedene Dips dazu.

