

98 x 68 mm fustella

PRÉPARATION POUR 1 PERSONNE **ZUBEREITUNG FÜR 1 PERSON!**

PORTER À ÉBULLITION 0.8 DL DE LIQUIDE (VIN BLANC SEC ET/OU EAU)
DANS UN CAQUELON AVEC UN PEU D'AIL HACHÉ.

**0.8 DL FLÜSSIGKEIT (TROCKENER WEISSWEIN UND/ODER WASSER)
AUFKOCHEN UND IN EINEN FONDUETOPF MIT EIN BISSCHEN
GEHACKTEM KNOBLAUCH GEBEN.**

VERSER 200GR. DE MÉLANGE FONDUE FRIESENHEID.

200 G. FONDUEMISCHUNG VON FRIESENHEID HINEINGEBEN.

AJOUTER UN PEU DE POIVRE ET FAIRE CHAUFFER JUSQU'À CE QUE LE FROMAGE
SOIT BIEN FONDU.

**PFEFFER HINZUFÜGEN UND ERHITZEN, BIS DER KÄSE VOLLSTÄNDIG
GESCHMOLZEN IST.**

SERVIR SUR UN RÉCHAUD AVEC 150 À 200 GR DE PAIN

AUF DEM RECHAUD MIT 150 BIS 200 G BROTWÜRFEL SERVIEREN

BON APPÉTIT
GUTEN APPETIT