

Vegetarisches Fondue

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



für 8 Portionen

Für das Fondue

1 Brokkoli
1 Blumenkohl
4 Karotten
1 Fenchel
250 g Pilze
250 g Grüne Bohnen
250 g Rosenkohl
4 Kartoffeln
1 kleiner Kürbis (z. B. Hokkaido)
1 Tofu-Block
1 l neutrales Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)

Für den Bierteig

2 Eier
200 g Mehl
2 Teelöffel Rapsöl
160 ml helles Bier
4 Teelöffel Milch oder Pflanzenmilch
Salz

Zum Servieren

Hummus
Joghurt-Dip
Baguette

Besonderes Zubehör Fondue-Topf

An **Weihnachten** und **Silvester** stellt sich in deutschen Familien ja oft nur eine Frage: **Raclette** oder **Fondue**? Ich bin in einer Familie aufgewachsen, in der zu den Feiertagen ein bauchiger Topf mit heißem Fett aufgetischt wurde, in dem wir dann kleine Fleischhappen Stück für Stück **frittiert** haben. Heißt: Ich bin zu 100 Prozent Team Fondue! Nachdem ich im Januar 2021 jedoch am **Veganuary** teilgenommen habe, esse ich mittlerweile kaum noch Fleisch. Für die diesjährigen Festtage habe ich also händeringend nach einer köstlichen Alternative gesucht. Diese ist so einfach wie naheliegend: **vegetarisches Fondue mit knackigem Gemüse, zartem Tofu und feinem Bierteig**. Der Teig sorgt dafür, dass sich dein Gemüse nicht mit Fett vollsaugt und obendrein noch eine goldbraune, **knusprige Hülle** bekommt – nomnomnom! **Serviere dazu diverse Lieblingsdips** und ein **frisches Baguette** und deinen Feierlichkeiten steht kulinarisch nichts mehr im Weg ...

- 1 -

Gemüse und Tofu in mundgerechte Stücke schneiden.

- 2 -

Gemüse blanchieren.

- 3 -

Für den Bierteig Ei trennen und Eigelb mit restlichen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Bierteig etwa 20 Minuten ziehen lassen.

- 4 -

Vegetarisches Fondue

Gemüse auf Fonduegabeln spießen, in Bierteig tunken und frittieren.