



## BERGLER FONDUE-BÜRLI

für 4 Portionen

### Zutaten:

4 Bürli (Brötchen)  
200 gr Luzerner Rahmkäse  
100 gr Gruyère-Käse  
2 EL Weisswein  
70 gr Specktranchen, geschnitten und kurz angebraten  
Nach Belieben;  
etwas frische Kräuter



### Zubereitung:

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen und ein Blech mit Backfolie belegen. Von den Brötchen einen flachen Deckel wegschneiden und der innere Teil aushöhlen. Je mit einem halben Esslöffel Wein beträufeln, aufs Blech geben. Den Käse raffeln und mit dem Speck vermischen, diese nun in die Brötchen füllen. Im Ofen ca. 20 min. überbacken, bis der Käse schön geschmolzen ist. (den Brotdeckel die letzten 5 min. mitbacken. Das Fondue-Bürli heiss servieren. Dazu passt; ein kleiner grüner Salat.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

*Helinda K.*

Eat, letters and deco

