



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Tomaten Käse Fondue

Tomaten Käse Fondue

1 Knoblauchzehe

300 ml trockener Weißwein

400 g Gruyère, gerieben

200 g Emmentaler oder Appenzeller, gerieben

100 g Leverno Tomaten getrocknet in Hälften in Öl

1 Teelöffel Speisestärke

2 Esslöffel Kirschwasser

Pfeffer, Muskat

Optional frisches Basilikum oder Oregano (nach Geschmack)

Tomaten Käse Fondue

1.

Etwa die Hälfte der getrockneten Tomaten (gut abtropfen lassen) sehr fein hacken oder im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Den Rest in kleine Stückchen schneiden.

Knoblauchzehe halbieren und das Caquelon (Fondue-Topf) damit ausreiben.

Weißwein im Topf erhitzen (nicht kochen). Nach und nach den geriebenen Käse unter ständigem Rühren einrieseln lassen, bis eine cremige Masse entsteht.

Speisestärke mit dem Kirschwasser glattrühren und ins Fondue geben. Tomatenpaste und die Tomatenstückchen unterrühren. Mit Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Auf dem Rechaud warmhalten. Dazu passen Baguettewürfel, Ciabatta, geröstetes Brot, kleine Kartoffeln oder Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl, Paprika und Zucchini.

Tipp: Für einen besonderen Kick kannst du am Ende noch ein paar frische Basilikumstreifen oder etwas Oregano unterrühren.