

Tomatenfondue

(für 4 Personen, Aufwand ca. 20 Minuten)

Zutaten

1 Stk Zwiebel, klein
2 Stk Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 Dose Pelati-Tomaten, gehackt

Fonduemischung bestehend aus

400 g Greyerzer
200 g Walliser oder Appenzeller
200 g Vacherin

1 TL Maizena
2 EL Kirsch
4 dl Weisswein
1 kg Raclette-Kartoffeln
Basilikumblätter (nach Geschmack)
Muskat, Paprika, Pfeffer, Natron

Zubereitung

- Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser gar kochen, warm halten.
- Zwiebel hacken, im Öl anziehen, die Tomaten begeben, Knoblauch dazu pressen und alles auf kleinem Feuer ca. 30 Min. einköcheln lassen. Anschliessend fein pürieren und allenfalls mit Salz vorsichtig abschmecken. Achtung: Der Käse ist salzig...!
- Weisswein im Caquelon erwärmen, Fonduemischung begeben und unter stetigem Rühren langsam schmelzen lassen.
- Im Kirsch aufgelöstes Maizena zugeben und alles zu einer sämigen Masse rühren.
- Tomatensauce untermischen und alles mit Pfeffer, Muskat und Paprika abschmecken.
- Damit das Fondue luftiger und auch besser verdaulich wird, eine Prise Natron zugeben.
- Unmittelbar vor dem Servieren den gehackten Basilikum darüber streuen

Anrichten

- Caquelon aufs Rechaud stellen und einen kleinen Suppenschöpfer hineingeben.
- Auf dem Teller werden nun die heissen Kartoffeln geviertelt und das Fondue mit der Schöpfkelle darüber gegeben.