

Tessiner - Fondue 2

Kategorien: Käsegericht, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

ZUTATEN

1/2	Ltr.	Tomatensaft
300	Gramm	Emmentaler
300	Gramm	Greyerzer
1		Knoblauchzehe; durchgepresst
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer; frisch
1	Spur	Gewuerzsalz
1/2	Teel.	Oregano; gerebelt
1/2	Teel.	Basilikum; getrocknet
1/2	Teel.	Thymian; getrocknet
3	Essl.	Suesse Sahne
3	Essl.	Staerkemehl; Kartoffelmehl
2		Baguette; ca. 1kg

Anleitung:

Den Tomatensaft in der Fonduekachel erhitzen. Unter Rühren den Geräffelten Käse zufügen und schmelzen lassen. Würzen mit Knoblauch, Pfeffer, Oregano, Basilikum und Thymian. In der Sahne Das Staerkemehl verquirlen und damit die Fondue binden, indem man Sie noch einmal aufkochen lässt. Mit Weissbrot servieren. Sehr pikant wird diese Fondue, wenn man ein Drittel des Tomatensaftes durch Sangria ersetzt.

Möglich ist auch - wenn man keine Sangria verwendet - eine Zusatzwürzung durch einige Spritzer Tabasco.