

# Tomaten - Fondue 1

Kategorien: Käse, Fondue, Tomate

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Vacherin-Kaese; Aus dem Wallis Oder Emmentaler
250	Gramm	Gruyere-Kaese
6		Tomaten; geschaelt Und entkernt
200	ml	Weisswein; Fendant oder Gutedel Oregano Thymian Pfeffer Junge Kartoeffelchen; mit Schale Caquelon mit Rechaud

## Anleitung:

Im Caquelon etwas Butter schmelzen und die Tomatenwuerfelchen darin daempfen. Die kleingeschnittenen Kraeuter beigeben. Gut vermischen und pfeffern. Mit einem Glas Weisswein abloeschen. Kaese reiben und unter staendigem Ruehren in Form einer Acht in den Caquelon zu den Tomaten und Kraeutern geben.

Wenn das Fondue zu dick ist, noch etwas Wein beifuegen. Wenn aber das Fondue zu duenn ist, etwas Staerkemehl mit Kirschwasser anruehren und darunter mischen. Caquelon auf das brennende Rechaud stellen und anstatt mit Brot, mit neuen Pellkartoeffelchen servieren, die man ~wie Brot - auf die Gabel spiesst und damit die Kaesemasse aus dem Caquelon nimmt.

Man kann auch in eine Suppentasse eine Kartoffel geben und Fondue daruebergiessen. Der Kaese kuehlt so allerdings schneller ab! Tip: Sollte sich der Wein nicht mit dem Kaese verbinden, ein wenig Essig oder Zitronensaft beigeben.