

Tomaten - Fondue 2

Kategorien: Hauptspeise, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

1	Essl.	Butter
2		Knoblauchzehen, gepresst
150	ml	Tomatensaft
1	Essl.	Tomatenmark
1	Spur	Zucker
350	Gramm	Fondue-Kaesemischung, grob Geraspelt
50	ml	Rotwein
1	Teel.	Maisstaerke (o. Kartoffel- Staerke)
1	Essl.	Grappa
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer
		.

Anleitung:

Butter in einem Fonduetopf aufschmelzen, Knoblauch darin duensten. Tomatensaft, Tomatenmark und Zucker zugeben, aufkochen. Vom Feuer Nehmen und Kaesemischung einstreuen. Langsam zum Kochen Bringen, staendig ruehren, bis die Kaese aufgeschmolzen ist. Die im Rotwein aufgeloeste Maisstaerke zugeben, kurz aufkochen. Grappa zugeben und abschmecken. Sofort servieren. Dazu: Pellkartoffeln, geschaelt und geviertelt, oder Brotwuerfel