

Tomaten - Fondue 3

Kategorien: Käsegericht, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Emmentaler Kaese
200	Gramm	Greyerzer Kaese
1		Knoblauchzehe
1/4	Ltr.	Weisswein, herb
1	Essl.	Speisestaerke
2	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Sahne
2	Essl.	Tomatenmark
1/4	Teel.	Oregano
		Salz
1/8	Ltr.	Sahne

Anleitung:

Kaese raspeln, Knoblauchzehe abziehen, halbieren und einen Fonduetopf damit Ausreiben. Den Weisswein im Topf zum Kochen bringen, nach und nach Kaese Zufuegen, unter staendigem Ruehren koecheln lassen, bis eine gleichmaessige Masse entstanden ist. Speisestaerke mit Zitronensaft und 2 El. Sahne anruehren und damit das Fondue binden. Tomatenmark und Oregano unterruehren, verruehren und mit Salz abschmecken, 1/8 l Sahne hinzufuegen und die Masse auf dem Rechaud Weiterkoecheln lassen. Dazu reicht man: Salat, Grau- oder Weissbrot und herben Weisswein oder Schwarztee.