



Fondue à la tomate

für 4 Personen:

- ▶ 12 mittelgroße Kartoffeln waschen und in einem Topf mit einer Prise Salz kochen.
- ▶ Die noch warmen Kartoffeln schälen und der Länge nach halbieren.
- ▶ 800g gehackte Tomaten im Caquelon (Fondue-Topf) zum Kochen bringen.
- ▶ Bei kleiner Hitze eindicken, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
- ▶ 3 TL Maizena in 300ml leicht trockenem Weißwein auflösen und zu den Tomaten geben.
- ▶ 1 zerkleinerte Knoblauchzehe hinzugeben.

- ▶ 300g Greyerzer
- ▶ 300g Freiburger Vacherin
von uns für Sie frisch nach Schweizer Art gehobelt.

- ▶ Mit einem Lochlöffel den Käse unter ständigem Rühren hinzugeben und schmelzen lassen.
- ▶ Sobald die Mischung eine sämige Konsistenz hat, über die warmen Kartoffeln gießen und servieren.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit !