

Tomaten-Fondue

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

1	El	Margarine	Margarine im Caquelon schmelzen
2	Stk.	Zwiebeln, gehackt	beigeben und glasig dünsten
2	Stk.	Knoblauchzehen gehackt	
400	g	Tomaten, gehackt (Dose)	beifügen und ca. 10 Min. kochen lassen
2	dl	Weisswein	dazugiessen und aufkochen
300	g	Fontal-Käse	den Käse dazugeben und unter stetem Rühren auf kleinem Feuer
300	g	Appenzeller	aufkochen
1	Tl	Maizena	Maizena im Wasser auflösen und zum Fondue geben; unter
2	El	kaltes Wasser	Rühren weiter köcheln
		Pfeffer	abschmecken

Wenn das Caquelon auf das Rechaud kommt, muss sofort mit Rühren begonnen werden.

