

## Tomatenfondue – Käse einmal anders

Das klassische Käse-Fondue besteht normalerweise aus einer geschmolzenen Käsemischung, Weisswein, Gewürzen und einem kleinen Schuss Kirsch. Weitere Zutaten sind Maisstärke, Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch. Zum Fondue wird vorzugsweise Fendant (Walliser Weisswein) oder Schwarztee getrunken.

Bei uns in der Schweiz gilt diese Art Fondue als Nationalgericht und insbesondere im Wallis hat es eine lange Tradition und kann dort fast in jedem Restaurant genossen werden.

Findige Köche haben aus dem Käsefondue allerdings noch weitere feine Spezialitäten kreiert wie: Champagner-, Champignon- oder Bierfondue. Mein persönlicher Favorit – das Tomatenfondue – stelle ich Ihnen hier vor.



### Das braucht es (für 4 Personen):

- 400 g Tomaten (frische oder aus der Dose)
- 600 g Käsefondue-Mischung
- 2 dl leichter Rotwein (bspw. Dôle)
- 1 EL Maispuder (bspw. Maizena)
- 1–3 Knoblauchzehen (nach Belieben)
- Je ca. 1 TL Oregano, Basilikum, Peterli (nach Belieben)
- 1 Prise geriebene Muskatnuss und Pfeffer (nach Belieben)
- 500 g Weiss-, Halbweiss- oder Ruchbrot



### So wird gemacht:

1. Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden und dabei darauf achten, dass möglichst kein Brotwürfel ohne Rinde ist.
2. Frische Tomaten schälen (Wasser zum Kochen bringen, anschliessend wieder vom Herd nehmen. Die Tomaten ca. 2–3 Min. ins heisse Wasser legen, herausnehmen und mit einem Messer schälen)
3. Die geschälten Tomaten (auch die aus der Dose) mit dem Mixer pürieren, in die Fonduepfanne geben und aufkochen.
4. Nun die Käsefondue-Mischung dazugeben und so lange rühren, bis der Käse geschmolzen ist.
5. Den Maispuder mit dem Rotwein anrühren, vorsichtig in das Fondue giessen und dabei gut umrühren.
6. Jetzt die fein gehackten (frische oder getrockneten) Kräuter dazugeben und einrühren, dann mit Muskat und Pfeffer kräftig würzen.
7. Zum Schluss den Knoblauch fein hacken und ebenfalls darunterziehen.
8. Die Fonduepfanne erst vom Herd nehmen, wenn alle am Tisch versammelt und das Rechaud angezündet ist.



### Tipp:

Stecken Sie die Brotwürfel durch den weichen Teil des Brotes in die Rinde. Nehmen Sie zudem Brot vom Vortag, bleiben die Fonduegabeln noch besser darin stecken. Übrigens: Wer den Tomatengeschmack gerne etwas verstärken möchte, gibt einfach noch etwas Tomatenpurée dazu.

### Das passt dazu:

Zur Vorspeise passt ein gemischter Blattsalat mit Tomatenwürfeli und zum Trinken empfehle ich zu diesem Fondue einen feinen Rotwein oder Schwarztee.

**Viel Spass und „En Gute“ wünscht Ihnen Doris**

