

Rezept

Pizza Fondue

Ein Rezept von Pizza Fondue, am 15.10.2024

Zutaten

250 g Mozzarella	400 g Emmentaler
1 Knoblauchzehe	400 g Tomatenpüree (Tetrapak)
100 ml ca. 100 ml trockener Weißwein	1 TL Zucker
1 EL getrockneter Oregano	100 ml Gemüsebrühe (Instant)
2 TL Speisestärke	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Den Mozzarella abtropfen lassen. Den Emmentaler entrinden. Beide Käsesorten mit der Küchenreibe grob reiben. Den Knoblauch schälen.
2. Das Tomatenpüree mit 50 ml Weißwein und dem Zucker in den Fonduetopf (Caquelon) geben. Oregano hinzufügen und den Knoblauch dazupressen. Alles langsam erhitzen. Den Käse einstreuen und unter Rühren nach und nach schmelzen lassen.
3. Den restlichen Wein mit der Brühe und der Stärke verrühren. Alles in die Tomaten-Käse-Mischung einrühren, aufkochen und unter Rühren leise kochen lassen, bis die Masse gebunden ist (der Käse kann dabei noch leichte Fäden ziehen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Mischung zu dickflüssig sein, eventuell noch etwas Wein dazugießen.
4. Die Mischung auf das Rechaud stellen und bei kleiner Flamme leicht kochen lassen. Zutaten nach Wunsch auf die Fonduegabeln spießen und durch die Tomaten-Käse-Masse ziehen.