

Rezept

Tomatenfondue

Ein Rezept von Tomatenfondue, am 15.12.2025

Zutaten

1	Möhre	1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe	2 EL	Olivenöl
100 ml	trockener Weißwein	1 kleine Dose	stückige Tomaten (400 g)
3/4 TL	getrockneter Oregano		Salz
	Pfeffer	300 g	Emmentaler
350 g	Greyerzer	4 EL	Sahne
1 TL	Speisestärke	2 EL	Grappa
800 g	Weißbrot (in Würfeln) oder Pellkartoffeln		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1310 kcal

Zubereitung

1. Möhre schälen und raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln, im heißen Öl andünsten. Möhre kurz mitdünsten. Mit 50 ml Wein ablöschen, verkochen lassen. Tomaten untermischen, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. köcheln, pürieren. Beide Käsesorten entrinden, grob raspeln, mit übrigem Wein und Sahne zur Sauce geben und unter Rühren schmelzen. Stärke mit Grappa verrühren, dazugeben, kochen lassen, bis die Masse eindickt.