

## Rezept

# Tomatenfondue

Ein Rezept von Tomatenfondue, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>1</b> Möhre	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>100 ml</b> trockener Weißwein	<b>1 kleine Dose</b> stückige Tomaten (400 g)
<b>3/4 TL</b> getrockneter Oregano	Salz
Pfeffer	<b>300 g</b> Emmentaler
<b>350 g</b> Greyerzer	<b>4 EL</b> Sahne
<b>1 TL</b> Speisestärke	<b>2 EL</b> Grappa
<b>800 g</b> 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 unterrühren, 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.