

Rezept

Tomatenfondue

Ein Rezept von Tomatenfondue, am 22.07.2024

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 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.