



Tomatenfondue

Saison	Ganzes Jahr	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	10-15 Minuten	Art des Menüs	Hauptgericht
Küchenutensilien	Fonduecaquelon, Rechaud		vegetarisch

600-800	g	kleinere Kartoffeln	Im Dampf garen.
800	g	Fonduemischung	
1		Knoblauchzehe, halbiert	Fonduecaquelon mit dem Knoblauch ausreiben.
4	dl	Weisswein	Weisswein erwärmen, Käsemischung beifügen bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen.
Ca. 300	g	Tomatensauce, hausgemacht, konzentriert	Tomatensauce beifügen, erwärmen.
3-4	KL	Maizena	Mit wenig Weisswein auflösen. Beifügen und weiter rühren bis das Fondue sämig ist.
	Nach Belieben	Pfeffer aus der Mühle	Abschmecken.

Tipps:

- mit Saison-Gemüsstücken, eventuell blanchiert, servieren
- zu eingelegtem Gemüse servieren
- Kartoffeln und Gemüse im Fondue tunken oder Gemüse und Kartoffeln auf den Teller geben und das Tomatenfondue mit einer Schöpfkelle darüber giessen.

Autor/Quelle: Association valaisanne des paysannes

Weitere gluschtigen Rezepte finden Sie auf <https://www.landwirtschaft.ch/ernaehrung/>

