

KÄSEFONDUE MIT TOMATE UND THYMIAN



Zutaten für 2 Personen

1 Becher bzw. 550 g	Käsefonduemischung (mit Weißwein oder Äpfelwein)
1 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe, gehackt
2 EL	Tomatensaft
1 EL	Tomatenmark
1 Schuss	Rotwein (z.B. Tessiner Merlot)
40 g	getrocknete Tomaten in Öl, in Streifen geschnitten
2 Zweige	Thymian

Zum Eintauchen

Verschiedene Brotsorten (z.B. Rosmarin-Focaccia, Rezept bei „Zum Eintauchen“), gegarte Kartoffeln, Zucchini und anderes Gemüse, das zu Tomatensoße mit Käse schmeckt.

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf <https://www.schweizer-chalet.de/rezepte.html>

Zubereitung

Olivenöl im Fonduetopf erwärmen und die gehackte Knoblauchzehe darin anschwitzen. Tomatensaft und Tomatenmark dazugeben und kurz aufkochen lassen. Wer mag löscht mit einem Schuss Rotwein ab und lässt die Soße etwas einreduzieren.

Die Käsefonduemischung in die heiße Tomatensoße rühren, bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und ein paar Minuten köcheln lassen bis das Fondue cremig ist. Vor dem Servieren mit getrockneten Tomatenstreifen und Thymianblättchen bestreuen.

Das Fondue auf ein angezündetes Rechaud stellen, am Kochpunkt halten und regelmäßig rühren.

En Guete!

