

# Tomatenfondue nach Walliser Art

4 Personen

30 g Butter

1 Knoblauchzehe durchgepresst

1 Zwiebel fein gehackt

2 Tomates concassées

3.5 dl Fonduewein

4 gestrichene Teelöffel Maizena

1 Gläschen Kirsch

Pfeffer und Muskat

800g *Molki Meiringen*-Fonduemischung

## ***So wird's gemacht:***

Butter im Caquelon zergehen lassen. Knoblauch, Zwiebel und Tomates concassées kurz darin andünsten und mit Weisswein ablöschen. Den Käse begeben und auf kleinem Feuer unter kräftigem Rühren aufkochen. Das Maizena im Kirsch auflösen und beifügen. Weiterhin gut rühren, nochmals kurz aufkochen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Nach Belieben mit etwas Majoran oder Oregon abrunden.

## **Tomates concassées**

Die Tomaten unten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Kerne entfernen und die Tomaten in kleine Würfel schneiden.



*D's Molki Meiringen-Team wünscht en Guete!!*



***Molki Meiringen***

**Haslitaler Spezialitäten**

033 971 14 32

www.molki.ch