



Walliser Tomatenfondue mit Patatli

Das Tomatenfondue liegt weniger schwer im Magen als die klassische Variante, besteht es doch fast zur Hälfte aus Tomate. Passata di Pomodoro ist da ideal, sie wird mit Knoblauch aufgewärmt, um darin den geriebenen Käse zu schmelzen. Zum Schluss wird Weisswein mit Maizena eingerührt, damit das Fondue auch schön sämig wird. Gewürzt wird es mit Oregano, das gut zum Tomatengeschmack passt.

Es kann wie das traditionelle Fondue mit Brotwürfeln gegessen werden. Aber besser passen kleine, geschwellte Kartoffeln (Amandine!) dazu, die auf einem heißen Teller angerichtet werden und mit dem Tomatenfondue übergossen werden.

Zutaten

1,5dl	Passata di Pomodoro
1	Knoblauchzehe
1Tl	Oregano, getrocknet
60g	Halbhartkäse (Sternenberger reif)
60g	Greyerzer
5cl	Weisswein
1Tl	Maizena
4cl	Grappa
	Pfeffer
	Olivenöl
100g	Amandine-Kartoffeln (Patatli)
	Salz

Zubereitung

Patatli in einer Pfanne mit wenig Wasser und eingesetztem Dampfsieb ca. 10 Minuten zugedeckt dämpfen.

Teller im Backofen bei 60° vorwärmen.

Sobald die Kartoffeln aufgesetzt sind, das Fondue zubereiten:

Käse fein reiben. Knoblauch klein würfeln. Knoblauch und Oregano in wenig Olivenöl bei kleiner Hitze kurz andünsten. Passata zugeben und aufkochen. Käse portionenweise in die leicht köchelnde Passata einrühren. Sobald der Käse geschmolzen ist, Maizena im Weisswein auflösen und ins Fondue einrühren. Grappa dazugießen. Fondue unter ständigem Rühren etwas einkochen lassen. Mit Pfeffer würzen.

Kartoffeln auf dem heissen Teller anrichten und das Walliser Tomatenfondue darübergiessen.





