

# Kaesefondue

## MIT SPECK + TOMATEN

600g Butterkäse  
100g passierte Tomaten  
75ml kräftiger Weißwein  
1 kleine Zwiebel  
50g fein gewürfelter Speck  
3 EL Milch  
1 EL Speisestärke  
Paprikapulver edelsüß  
Weißer Pfeffer  
Majoran getrocknet  
1 Prise Zucker (ja nach Geschmack)

Knoblauch halbieren und den Fonduetopf damit ausreiben. Den Käse grob raspeln. Den Cidre mit Zitronensaft vermischen. Bis auf 3 EL den Käse und Cidre in den Fonduetopf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen.

Das Mehl mit dem übrigen Cidre verrühren und zum Käse hinzufügen. Mit Senf und Pfeffer abschmecken.

Statt Brot können auch frische Champignons oder gedämpftes Gemüse eingetaucht werden.

Wir wünschen guten Appetit!

