

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)

Zwiebel fein hacken und den Käse grob raspeln. Speck und Zwiebeln im Fonduetopf langsam erhitzen und glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und die passierten Tomaten dazugeben. Den Käse langsam unter Rühren hinzufügen.

Die Stärke mit Milch anrühren und dazugießen. Den Käse kurz aufkochen und eindicken lassen.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!

