



Walliser Raclette AOP

Tomaten-Fondue

Sämig, weder zu dick noch zu dünn, damit das Brotstück, welches man in die heisse Käsemasse taucht, nicht von der Gabel fällt.

■ Zubereitung

1 Tomaten in einem Caquelon in Butter andünsten, Kräuter begeben. Mit dem Wein ablöschen.

2 Beide Käsesorten mit der Maisstärke gut mischen, ins Caquelon geben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze langsam aufkochen, würzen. Caquelon auf ein Tisch-Rechaud stellen.

3 Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden. Entweder in vorgewärmten Tellern mit Fondue übergießen oder Kartoffelstücke in Fondue tauchen.

■ Zutaten für 4 Personen

- 300 g Tomaten, kurz blanchiert, geschält, entkernt, in Stücke geschnitten
- Butter zum Andünsten (beliebig)
- je 1 Prise Thymian und Majoran
- 3 dl Walliser Weisswein Fendant
- 800 g Walliser Raclette AOP, geraffelt
- 2 Teelöffel Maisstärke
- Pfeffer (beliebig)
- 700 g Kartoffeln, in der Schale gekocht

■ Tipp

Dazu passt der Walliser Weisswein Fendant oder ein feiner Walliser Gamay.