

## Walliser Tomatenfondue

### Zutaten

Für 4 Personen

30 g Butter  
1 Knoblauchzehe, halbiert  
1 Zwiebel, fein gehackt  
400 g Tomaten, gewürfelt oder gehackte Tomaten aus der Dose, abgetropft  
500 g Walliser Raclette AOP, gerieben  
300 g Greyerzer AOP, gerieben  
2,5 dl Walliser Weisswein  
4 TL Maisstärke, gestrichen  
1 Gläschen Kirsch oder 5 EL Wasser  
Pfeffer, Muskat

600-800 g geschwellte Kartoffeln



### Zubereitung

Zubereiten: 20 Minuten

Auf dem Tisch in 20 Minuten

1. Butter im Caquelon zergehen lassen. Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten kurz darin andünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Käse begeben und auf kleinem Feuer unter kräftigem Rühren aufkochen. Maisstärke im Kirsch oder Wasser auflösen und unter Rühren beifügen. Nochmals kurz aufkochen und mit Pfeffer und Muskat würzen.
2. Das Caquelon auf das Rechaud stellen. Kartoffel auf dem Teller je nach Grösse in Stücke schneiden. Fondue mit einer Schöpfkelle darüber giessen, geniessen.

Nach Belieben mit etwas Majoran oder Oregano abrunden.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 973 kcal, 53g Eiweiss, 66g Fett, 30g Kohlenhydrate.