Tomatenfondue

Zutaten für 4 Personen

12 festkochende Kartoffeln z.B. Charlotte, Nicola ungeschält
1 Essl. Butter oder Margarine
4 Knoblauchzehen gepresst
3 dl Tomatensaft
2 Essl. Tomatenpüree
1 Prise Zucker
700 gr. Raclette käse, grob gerieben
2 Tl Maizena
1 dl Rotwein
ev 2 Essl Grappa
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kartoffeln im Dampfkochtopf knapp weich kochen, warm stellen. Knoblauch in einem Caquelon in der warmen Butter oder Margarine an dämpfen. Tomatensaft, Tomatenpüree und Zucker beigeben, aufkochen, Caquelon von der Platte ziehen. Käse beigeben und unter rühren erwärmen bis der Käse geschmolzen ist. Maizena mit dem Rotwein anrühren und unter Rühren dazu giessen, nochmals aufkochen. Grappa beigeben. Würzen, sofort servieren.
Anstelle der Kartoffeln kann auch Brot dazu serviert werden.