

Tomaten - Fondue

(für 4 Personen)

Zutaten: Normales Käsefondue
 5 grüne Oliven
 5 schwarze Oliven
 5 getrocknete Tomaten
 2 frische Fleischtomaten

Zubereitung:

Das Käsefondue zubereiten (etwas dicker als normal). Die Oliven in kleine Stücke schneiden und dem Fondue begeben.

Falls die getrockneten Tomaten im Öl eingelegt sind, nur fein schneiden und beimischen. Wenn sie nicht im Öl eingelegt sind, zum Reinigen zuerst im siedenden Wasser kurz aufkochen, dann fein schneiden und hinzufügen.

Die frischen Tomaten schälen, Kerne entnehmen und ausdrücken. In kleine Würfel schneiden und dem Fondue kurz vor dem Servieren begeben.

Dazu passen: Gschwellti