

FONDUE-KARTOFFELN

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: 5 Minuten

Für 4 Personen

16 Frühlingskartoffeln oder Raclettekartoffeln

Salz

1 Zweig Thymian

300 g Greyerzer, gerieben

ca. 1,5 dl Apfelsaft

1 Knoblauchzehe

Pfeffer

Muskat

1 Teelöffel Stärkemehl



ZUBEREITUNG

1 Die Kartoffeln halbieren und mit einem Pariser Löffel* in der Mitte ein Loch ausstechen. Zusammen mit dem Thymian ca. 15 Minuten im Salzwasser kochen. Auf einem Teller ausdampfen lassen.

2 Den Apfelsaft mit der gepresstern Knoblauchzehe aufkochen. Den Reibkäse auf kleinem Feuer nach und nach einrühren. Das Fondue würzen. Stärkemehl im kalten Apfelsaft anrühren und zum Abbinden beigegeben.

3 Das Fondue in die Kartoffellöcher giessen und im auf 160°C vorgeheizten Ofen 5 Minuten überbacken.

Dazu passt ein grosser gemischter Salat.

*Ein Pariser Löffel ist im Küchenfachmarkt erhältlich.

