

## Käsefondue Ticinella

3.5 dl Weisswein  
1 gepresste Knoblauchzehe  
4 TL Maisstärke  
2-3 EL Tomatenpüree

im Caquelon verrühren

300g Gruyère Surchoix  
300g Tessiner Bergkäse<sup>1</sup>  
200g Parmesan

alle Käse reiben oder gerieben kaufen,  
beigeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze langsam  
schmelzen.

1/2 Bund Peterli gehackt  
1 Gläschen Grappa  
Pfeffer

Fondue würzen

Mit gewürfeltem Brot servieren. Man kann bei diesem Fondue zur Abwechslung auch mit gekochten Penne oder kleinen Kartoffeln tunken.  
Dazu passt ein Weisswein oder ein leichter Rotwein (nicht zu viel Gerbstoff). Liebhaber trinken einen Grappa dazu - der soll angeblich beim Verdauen helfen!

<sup>1</sup> z.B. San Gottardo oder Piora, wer keinen solchen Käse findet, bezieht ihn durch uns - E-Mail an [info@weingartner.ch](mailto:info@weingartner.ch) reicht !



