

Tessiner Fondue

4 Portionen:

- 400 g **milder Gruyère**
- 200 g **Sbrinz**
- 100 g **Gorgonzola**
- 1 kl. Dose **Sardellen**
- 20 **schwarze Oliven**, entsteint
- 120 g **Mozzarelline** (kleine Mozzarellakugeln)
- 4 EL **Maizena**
- ½ dl **Grappa**
- 3,5 dl **trockener Weisswein**
- schwarzer Pfeffer**, aus der Mühle
- 2 EL **frische Kräuter**, gehackt
- 2 EL **Kapern**
- 1 kl. Glas **Tomaten**, getrocknet, in Öl eingelegt
- 500 g **Tessiner Brot**

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden.

Gruyère mit der Röstiraffel, Sbrinz mit der Bircherraffel reiben. Gorgonzola klein zerdrücken. Die Sardellen sehr fein, die Oliven grob hacken. Käse, Sardellen, Mozzarelline und Maizena im Caquelon mischen. Den Grappa und den Weisswein dazu giessen. Auf dem Kochherd unter Rühren aufkochen, zu einem sämigen Fondue köcheln. Mit dem Pfeffer und den Kräutern würzen. Oliven, Kapern und einige getrocknete Tomaten beifügen. Restliche Tomaten separat zum Fondue servieren.