

# Paprika-Käse-Fondue

## Zutaten

- 8 geschälte Tomaten
- 3 Paprika (rot, gelb und grün)
- 750 g geriebener Emmentaler
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- 1/2 TL Kräutersalz
- 1 Prise Majoran
- 4 EL Ajvar
- 1 TL Stärke
- etwas Sahne
- Butter, Margarine oder Olivenöl
- Brot

## Zubereitung

1. Die Tomaten in Butter, Margarine oder Olivenöl andünsten und etwas zerdrücken.
2. Die Paprika sehr fein würfeln und mitdünsten.
3. Den Emmentaler hinzufügen und schmelzen lassen.
4. Die übrigen Zutaten hinzufügen und gut verrühren.
5. Alles ins Rechaud geben und mit dem gewürfelten Brot auf die übliche Weise verzehren.