

## Fondue jardinière

für 4–6 Personen

ca. 1 kg **Gemüse**, z. B. Broccoli, Fenchel, junge Rüebli, Maiskolben, Mini-Patissons, Peperoni, in Stücken, Zucchini Blüten, Schalotten

im Dämpfkorbchen oder in wenig siedendem Salzwasser knapp weich kochen, kalt abspülen

evtl. 1 Dose **Artischockenherzen** (ca. 390 g), abgespült, abgetropft, halbiert  
250 g **Cherry-Tomaten**

ca. 1 Liter **kräftige Gemüsebouillon**

in einer Fondue-Chinoise-Pfanne aufkochen, auf das Rechaud stellen. Gemüse in der Bouillon ca. 2 Min. köcheln

**Dazu passt:** Frisches Brot oder Knoblauchbrot, Raclette-Kartoffeln oder Baked-Potatoes.

### Tips

- Gemüse ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.
- Restliche Bouillon absieben, in die Pfanne zurückgeben, evtl. etwas Bouillon dazugießen, nochmals heiss werden lassen, evtl. mit wenig trockenem Sherry verfeinern, als Suppe servieren.
- Frische Fertig-Teigwaren mitgaren: z. B. Ravioli mit dem Gemüse oder am Schluss in die Bouillon geben.

**Hinweis:** Saucenmenge pro Person: 1–1½ dl.

