



Dessert

Vacherin Mont d'Or aus dem Ofen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Stück Vacherin Mont d'Or, reif, 400 gr
Etwas Weisswein, trocken
Alufolie
Brotstückchen auf dem Backblech getoastet
Fonduegabeln

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Vacherin , etwas Weisswein sowie Alufolie	Den Vacherin in Alufolie einpacken. Oben offen lassen. Die obere Haut mehrfach mit der Gabel, dicht an dicht, einstecken Mit etwas Weisswein beträufeln und im Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 200 Grad eine halbe Stunde backen.
Brotstücke	Brotstücke (vielleicht etwas kleiner als fürs Fondue) auf dem Backblech gleichzeitig toasten. Den heissen Vacherin auf den Tisch bringen. Den heissen Käse mit Fonduegabel und Brotstückchen geniessen.

Tipp:

Dazu passen Baumnüsse und Birnenspalten.

Anmerkung:

Vacherin Mont d'Or ist nur im Herbst oder Winter erhältlich.