



## Vacherin du Haut-Doubs Mont d´Or als „Warme Schachtel“

1 Schachtel Vacherin Mont d´Or, aus Frankreich oder aus der Schweiz, aber nicht zu reif. Eine 450g-Schachtel reicht als Mahlzeit für 2 Personen.

1 Flasche trockener Weißwein, nicht zu leicht  
6 Pellkartoffeln oder 1 Roggenbaguette

Die Folie abnehmen, Holzschachtel von außen mit Wasser anfeuchten und in den Deckel stellen.

Mit einem schmalen Löffel mittig ein kleines Loch aus dem Käse stechen und mit ca. 30 ml trockenem Weißwein auffüllen.

Die Schachtel inkl. dem Käse im Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten erhitzen. Bitte unter Beobachtung, damit die Holzschachtel nicht verbrennt. Der Käse muß völlig durcherhitzt sein.

Den flüssigen Käse über die heißen Pellkartoffeln geben oder mit dem kleingeschnittenen Roggenbaguette wie ein Minifondue auslöffeln. Den Wein dazu genießen!

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit !