

Vacherin Mont-d'Or im Ofen aus dem Naturpark Jura vaudois

Hauptgang (vegetarisch)



Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten

- 1 Vacherin Mont-d'Or
- 1dl Weisswein oder «vin jaune» aus dem Jura
- Pfeffer
- Knoblauch

Zubereitung

- Den Deckel entfernen und den Vacherin Mont-d'Or in Alufolie einbetten.
- Den Käse mit einer Gabel einstechen (wie bei einem Kuchenteig) und nach Belieben ein oder zwei Knoblauchzehen hineinstecken.
- Einen Deziliter trockenen Weisswein auf die eingestochene Oberfläche giessen und mit Pfeffer würzen.
- Den Vacherin 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200° C backen.

Tipps

- Der Vacherin kann auf zwei verschiedene Arten aufgetischt werden.
- Entweder einfach von frischen Brot und einem Glas Weiss- oder Rotwein begleitet oder mit geschwellten Kartoffeln serviert.