

# Vacherin Mont d'Or

Evas Rezept für Vacherin Mont-d'Or aus dem Ofen ist bestechend einfach.



## Zutaten

für 2 Personen

1 Vacherin Mont-d'Or in der Holzschachtel (600-800 g)

Knoblauch  
trockener Weisswein

## Zubereitung

Vom Vacherin Mont-d'Or die Plastik-Folie entfernen. Knoblauchzehen schälen und in Stifte schneiden. Mit einem Messer in den Käse stechen und die Knoblauchstifte einschieben.



Holzschachtel mit dem Käse in eine feuerfeste Form stellen.  
Über den Käse Weisswein giessen.  
Den Vacherin im 200 Grad heissen Ofen in der Mitte 25 Minuten schmelzen lassen.

Dazu reicht man „Gschwellti“, in der Schale gekochte Kartoffeln, oder eine frische Baguette – und Salat. Ein trockener Weisswein passt hervorragend zu diesem Käsegericht.

[Zum Blogbeitrag](#)