

## Vacherin Mont d'or AOC aus dem Ofen

---

### Zutaten:

- 1 - Vacherin Mont-D'or - nicht zu reif  
(2x ca. 400gr für 4-Personen)
- etwas - Alu- Folie
- 1 - dl trockener Weisswein (Chasselas)
- evt. - 1-2 Knoblauchzehen
- etwas - Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Ofen auf 200-Grad vorheizen.

Den Käse mit doppelter Alufolie rundum einpacken und mit einer Gabel einstechen.

Nach Belieben 1-2 Knoblauchzehen in den Käse stecken.  
Mit 1-dl trockenem Weisswein übergießen.



Während 25-Minuten auf mittlerer Rille backen. Etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben.  
Den Vacherin auf einen Teller anrichten.

### Servieren:

Löffelweise zu geschwellten Kartoffeln (Pellkartoffeln) oder auch mit einem guten Brot.