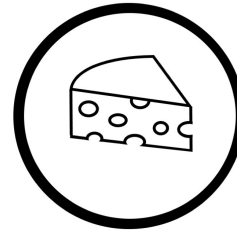
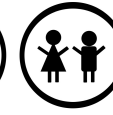


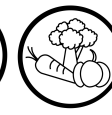
# Vacherin Mont d'Or Fondue



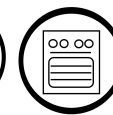
Vorbereitung  
10 Minuten



Kinder  
mögen es



Vegi



200°  
25 Minuten



Gluten  
frei

3-4 Portionen

- 1 Vacherin Mont d'Or
- 2 Knoblauch Zähen
- 1dl Weisswein

Dieses Rezept ist eigentlich eher eine Bastelanleitung oder kurz gesagt, ein wirklich einfaches Rezept, das wirklich Spass macht und auch exzellent schmeckt. Den Vacherin Mont d'Or im Holzkästchen lassen und den Deckel kreuzförmig einschneiden. Die Knoblauchzehen schälen, längs schneiden und in den Käse drücken. Den Weisswein darüber giessen.

- 6 Kartoffeln in Würfel
- Gemüse (Broccoli)
- Salz

Nun den Käse zusammen mit den Kartoffelwürfeln im Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten backen. Wer Gemüse dazu mag, kann dieses die letzten 10 Minuten noch mitbacken. Das Gemüse mit Salz abschmecken

- Pfeffer
- Muskat

Ich mag sehr gerne Broccoli dazu. Den heissen Käse im Holzkästchen auf einen runden Teller setzen und die Kartoffeln und das Gemüse darum verteilen. Mit einer Fonduegabel das Käsefondue gemeinsam geniessen.. Pfeffer und oder Fonduegewürz auf den Tisch stellen. Ich mag auch Muskat dazu.

