

Chochete vom 13. Oktober 2010

Vacherin Mont d'Or mit frischen Trauben und Nüssen

Zutaten:

1 Rondelle Vacherin Mont d'Or
0.5 dl Weisswein
Trauben
Baumnüsse



Zubereitung:

Käse im Backofen warm werden lassen.

Trauben halbieren und Kerne auslösen

Baumnüsse halbieren

Obere Käserinde Kreuzweise einschneiden und aufklappen. Mit Weisswein beträufeln und mit einem Löffel eine Portion auf Teller verteilen.

Mit Trauben und Nüssen servieren.