



Rezept der Woche

Herzlich willkommen bei unserer neuen, wöchentlichen Rezeptkolumne.

Wir freuen uns, Sie mit Tipps und Tricks aus Küche, Backstube und von der Käsetheke begleiten zu dürfen.

Für Ihre Anregungen und Kommentare sind wir Ihnen natürlich sehr dankbar.

Das Rezept der Woche zum Sammeln finden Sie auf unserer Website www.schnell.cc.

Viel Spaß beim Nachkochen und Ausprobieren wünschen
Lisa Schierscher und Wolfgang Müller.



Lisa Schierscher



Wolfgang Müller

Vacherin Mont d'Or

Der Vacherin Mont d'Or ist ein traditioneller Weichkäse aus dem Schweizer Jura und kann sowohl heiß als auch als Dessertkäse serviert werden.

Der Vacherin Mont d'Or ist nur im Winter erhältlich.

Für 4 Personen
1 Mont d'Or La Tradition 700g
40 ml trockener Weißwein



1. Die Folie entfernen und den Deckel unter die Schachtel legen. Den Mont d'Or in seiner Holzschachtel lassen.
2. Aus der Mitte des Käses mit einem Löffel ein Stück herausnehmen, so dass ein Loch entsteht. Das Loch mit dem Wein auffüllen.
3. Den Mont d'Or etwa 30 Min in den auf 180° C vorgeheizten Backofen stellen bis er zerläuft.

Den Käse warm servieren. Dazu passen Pellkartoffeln, Wurstwaren und Salat.

Oder genießen Sie den Mont d'Or wie ein Käsefondue, indem Sie auf Fonduegabeln gespiesstes „Pain Paillasse“ aus unserer Bäckerei eintauchen!

*Gourmet Schnell -
Ihr Spezialist für feines Essen*

Gourmet Schnell, Kaiserstrasse 5, 6800 Altenstadt
Tel. 05522 73324 / Fax. 83324 gourmet@schnell.cc www.schnell.cc