

Vacherin Mont d'Or mit Speckkartoffeln

Zutaten für 2 Personen

| | | | |
|-----|--------|-----------------------------------|--|
| 250 | g | Raclette-Kartoffeln | In Schnitze schneiden (vierteln). |
| 1 | EL | Olivenöl | |
| 2 | Prisen | Salz | |
| | | Pfeffer a.d.M. | Öl mit Salz und Pfeffer mischen und die Kartoffel-schnitze 30 Minuten darin marinieren. |
| | | | Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech ge-ben und 20 Minuten im Ofen bei 180°C vorgaren. |
| 120 | g | Bratspeck | Bratspeck halbieren und je eine Hälfte um einen Kar-toffelschnitt wickeln. |
| | | | Kartoffeln zurück aufs Backblech legen. |
| 400 | g | Vacherin Mont d'Or, zimmerwarm | Käse mit Spanschachtel auf ein Backpapier legen, die Seiten hochschlagen und das Papier mit einer Schnur an der Schachtel festbinden. |
| | | Weisswein | Überstehendes Papier abschneiden. Käsehaut auf der Oberseite abkratzen, den Käse mit einer Gabel mehrmals einstechen und etwas Weiss- wein darüber giessen. Käse zu den Kartoffelschnitzen aufs Blech legen und zusammen 25 Minuten bei 180°C fertiggaren. Kartoffel auf Fondue-Gabel stecken, im Käse wenden und dann nur noch stöhnen, so gut schmeckt das... |

