



## WEISSWEINEMPFEHLUNG DES MONATS

UHLBACHER GÖTZENBERG,  
RIESLING KABINETT  
WEINGUT ALDINGER



Käsegang für 4 Personen:

# VACHERIN MONT D'OR

*aus dem Ofen mit Trüffel und Bergkartoffeln*

## ZUTATEN

500 g Vacherin Mont d'or  
1 TL gehackter,  
eingelegter Trüffel  
2 g schwarzer Trüffel,  
fein gehobelt  
20 kleine Berg-  
kartoffeln  
Salz & Pfeffer  
Olivenöl

## ANLEITUNG

\* Bergkartoffeln mit Schale garkochen und mit etwas Olivenöl, einer Prise Salz und Pfeffer marinieren. Den Käse zweimal x-förmig einschneiden und bei 180° C Umluft für 10 Minuten in seiner eigenen Holzform backen. Nach den 10 Minuten sollten sich die vier Ecken leicht nach außen klappen lassen. Nun mit einem Teelöffel den eingelegten Trüffel auf dem Käse verteilen und leicht eindrücken. Den Käse nun für weitere 15 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren den schwarzen Trüffel fein über den Käse hobeln. Die Bergkartoffeln mit einer Fonduegabel einstecken und in den Käse tunken. Mit einem Glas Riesling Kabinett vom Weingut Aldinger genießen.