

# Mit Popcorn paniertes Vacherousse d'Argental

## Informations

Personen : 4  
Zubereitung : 5 min.



## Zutaten

- 250 g Vacherousse d'Argental
- 50 g Karamell-popcorn

## Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: leicht ???

1. Den Käse längs, der Dicke nach, halbieren, sodass alle Stücke eine orangefarbene Rinde-Seite und eine cremige Teig-Seite besitzen.
2. Aus jedem Käsestück kleine Portionen in beliebiger Form ausstechen.
3. Das Popcorn grob zerkleinern. Jedes Käsestück mit dem zerkleinerten Popcorn panieren.
4. Eignet sich wunderbar zum Aperitif oder als leckere Zwischenmahlzeit für Kinder.

