

# Vacherousse d'Argental süß-salzig mit Honig und Bayonne-Schinken



## Informations

Personen : 4

## Zutaten

- 200 g Vacherousse d'Argental
- 2 Prisen Kreuzkümmel
- 50 ml Honig
- 4 Scheiben Bayonne-Schinken

## Zubereitungsschritte

1. Den Käse in Scheiben schneiden und auf 4 Tellern verteilen.
2. Die Käsescheiben mit einem Streifen Honig überziehen,
3. Dann mit Kreuzkümmel bestreuen.
4. Die Scheiben Bayonne-Schinken rollen und neben dem Käse anrichten.



5. Mit einem guten Baguette servieren.