Käse-Soufflé

Kategorien:	Aufläufe, Backen, Belegte Brote und Brötchen, Blechkuchen, Buffets, Eiergerichte, Käsegerichte, Ofengerichte, Single, Snacks, Überbacken, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

6 Eier
40 g Butter
30 g Mehl
100 ml Schlagobers
200 ml Milch
150 g Greyerzer
1/2 TL abgeriebene Muskatnuss
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen.
Eiklar und Dotter sauber trennen.
Eine Einbrenn zubereiten:
30 g Butter aufschäumen, das Mehl einstreuen und unter Rühren 2 Minuten farblos anschwitzen. Schlagober uns Milch zugießenn und unter Rühren aufkochen, bis die Mischung dick wird.
Den Topf vom Herd nehmen, den geriebenen Käse hieneingeben und rühren, bis er geschmolzen ist.
Die Dotter unterziehen, die Masse mit Muskatnuss, Slaz und Pfeffer würzen und in eine kalte Schüssel füllen.
Den Boden und Rand von 6 Soufflé-Förmchen mit der restlichen Butter einfetten.
Die Eiklar sehr steif schlagen und ganz behutsam unter die Soufflé-Masse heben.
Die Masse nicht zu hoch in die Förmchen einfüllen und 20 Minuten im Ofen backen.
Sofort servieren.