

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 Gruyère

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 zugießen und unter Rühren aufkochen, bis die Mischung dick wird.

Den Topf vom Herd nehmen, den geriebenen Käse hineingeben und rühren, bis er geschmolzen ist.

Die Dotter unterziehen, die Masse mit Muskatnuss, Salz 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.