*Ganz Landschaftsarchitekt*innen GmbH Grubenstrasse 45 8045 Zürich T +41 44 380 62 66 F +41 44 380 62 67*
mail@ganz-la.ch www.ganz-la.ch

Käsesoufflé

Für 4 Personen
Zubereitung: ca. ½ Std

- 2 EL Butter
- 4 EL Mehl
- 2,5 dl Milch
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier
- 160 g geriebener Gryerzer Käse

Das Rezept stammt von Marianne Kaltenbach`s Rezeptsammlung `Aus Schweizer Küche`. Das Rezept ist einfach und passt sehr gut zu Salat.

- Eine Auflaufform mit Butter bestreichen — Den Backofen auf 190° C vorheizen.
- Das Mehl sieben und mit der Butter in einem kleinen Pfännchen bei schwacher Hitze ½ Minuten dünsten.
- Rühren, bis die Mischung schäumt, dann die kalte Milch zugiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles zu einer dicken Sauce kochen — Vom Feuer nehmen.
- Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Den Käse unter die Mehlsauce mischen, die Eigelb beifügen und alles gut durcharbeiten. Zum Schluss die Eiweiss Vorsichtig darunter ziehen.
- Die Form bis zu drei Viertel füllen. Die Masse 1cm vom Rand mit dem Messer ringsum einkerben.
- Das Soufflé bei 190° C 20 Min., dann bei 230° C 8-10 Min. backen. Sofort servieren, sonst fällt der Auflauf zusammen

Ein typisches Schweizer Gericht, nach Genfer Art!

März 2020, dg