

Kartoffelsouffle

Gemüse
Kartoffel

4 Personen

Zutaten:

400g Kartoffelpüree (aus Kartoffelpüree mit Milch –
Zubereitung weiche Butter, 2 Eigelb,
50 g gekochter Schinken, in sehrfeine Würfel geschnitten, 20
g Hartkäse(z. B.Glockenzeller), fein gerieben, Salz,
frischgemahlener weißer Pfeffer, frisch geriebene
Muskatnuss, 1 Paket gemischte TK-Kräuter, 3 Eiweiß

Vorbereitung:

Backofen auf 180 C vorheizen.

2. Eiweiß in einer fettfreien Schüssel erst langsam schaumig
schlagen, bis der Eischnee schnittfest und glänzend ist.

Souffleform mit der restlichen Butter großzügig ausfetten,

Zubereitung:

1. Kartoffelpüree nach Anleitung zubereiten und etwas
abkühlen lassen. Unter Rühren mit einem Kochlöffel erst 60
g weiche Butter in kleinen Stücken, dann nach und nach
Eigelb hinzufügen. Schinken und Käse unterrühren und mit
Salz, Pfeffer, Muskat und den TK-Kräutern kräftig würzen.
Eischnee vorsichtig unter die Kartoffelmasse ziehen.
Die Kartoffelmasse so einfüllen, dass noch ein
zweifingerbreiter Rand bleibt. Im heißen Backofen auf der
mittleren Schiene **20 bis 25 Minutenbacken**