

Käsesoufflé mit Blattsalat

Käsesoufflé mit Blattsalat

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [13.2.2019](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten für 4 Personen:

Käsesoufflé mit Blattsalat

50 g Mehl
1.5 dl Milch
1.5 dl Rahm
150 g Käse (Sbrinz) gerieben
½ TL Salz
Pfeffer
1 Prise Muskat
4 Eigelb
3 Messersp. Backpulver
4 Eiweiss, steif geschlagen

Zubereitung

Mehl, Milch und Rahm unter Rühren zusammen aufkochen, eine Minute köcheln lassen. Käse, Salz, Pfeffer und Muskat beifügen. Käse schmelzen lassen.

Die Masse etwas abkühlen lassen. Dann Eigelb und Backpulver darunter rühren.

Eiweiss unter die Masse ziehen und die gut bebutterten und bemehlten Förmchen zu drei Vierteln füllen.

Im unteren Teil des auf 200 ° C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Im Förmchen sofort servieren.

Salat rüsten und eine Sauce nach eigenem Gutdünken herstellen.