

Alpkäse-Soufflé



Zutaten für 4 Personen

- 40 g Butter
- 4 EL Mehl
- 4 dl Milch
- Salz, Muskat, Pfeffer und Paprika
- 4 Eier
- 150 g harter Alpkäse, gerieben
- Etwas Butter für die Auflaufform (Grösse ca. 1,5 Liter)

Zubereitung

Die Butter erwärmen. Das Mehl beifügen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dünsten. Die Milch dazugeben und aufkochen, dabei ständig rühren. Die Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten weiterköcheln lassen. Würzen.

Die Pfanne von der Platte nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit der Gabel verrühren und zusammen mit dem Alpkäse unter die Masse geben. Das Eiweiss steifschlagen und unter die Masse ziehen.

Den Boden der Auflaufform einfetten. Die Masse in die Form füllen.

Im Ofen auf der untersten Rille bei 180° für ca. 45 Minuten backen. Den Ofen während der Backzeit nicht öffnen.

Das Soufflé mit einem Salat servieren. Es eignet sich auch hervorragend als Vorspeise oder als Beilage zu Fleisch und Gemüse bei einem Festtagsmenu.