



# Kartoffel - Käse Souflèe mit Walnüssen und Broccoli

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Dieses Soufflèe ist nicht nur „heiße Luft“, sondern „herzhaft - schmackig - lecker“

## Zutaten

- 500 g gekochte Kartoffeln
- 200 g weicher, reifer Camembert
- 100 ml Milch
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiß
- 50 g geröstete Walnüsse, gehackt
- 100 g gedünsteter Broccoli in kleinem Röschen
- Etwas Butter zum Einfetten der Gratin Formen
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Walnüsse in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett anrösten, fein hacken.

### Schritt3

Die Broccoliröschen in kochendem Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen, das Eiweiß steif schlagen.

### Schritt4

Die gekochten Kartoffeln durch eine Pürrèe Presse drücken.

### **Schritt5**

Den Camembert entrinden, in dünne Scheiben schneiden und in der heißen Milch unter ständigem Rühren, zerfallen lassen.

### **Schritt6**

Mit Salz; Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen und die Eigelbe und Walnüsse unterheben.

### **Schritt7**

Kräftig rühren, schlagen um die Masse luftig zu machen und das steif geschlagene Eiweiß in 2 Schritten dazu geben.

### **Schritt8**

Die Masse nunmehr in ausgebutterte Portionsförmchen oder eine große Form geben und die Broccoliröschen verteilen.

### **Schritt9**

Das tiefe Backblech etwa 2 cm mit Wasser füllen und die Formen hinein setzen. Bei 200 ° C ca. 18 - 20 min. backen, danach bei leicht geöffneter Backofentür etwas „ausruhen“ lassen.

### **Schritt10**

Mit einem Holzpiess hinein stechen, prüfen, ob das Soufflée durch gebacken ist.

### **Schritt11**

(Es darf nichts am Spieß hängen bleiben, dann noch etwas nachbacken)

### **Schritt12**

Sofort zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** fleischlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-kaese-soufflee-mit-walnuessen-und-broccoli/>