



Kartoffel - Schinkensoufflé mit Parmesan

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Köstlich für jeden Tag, "schmackig-würzig", schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 800 g durchgepresste Pellkartoffeln, fein gestampft
- 200 g gekochter Hinterschinken in ½ cm großen Würfeln
- 80 g Butter
- 250 ml Sahne
- 100 g geriebener Parmesan
- 4 Eier
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die durch eine Pürrè Presse drücken, salzen, pfeffern und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Milch mit der Butter erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die Kartoffelmasse rühren.

Schritt2

Danach folgen die Eigelbe, die Schinkenwürfel, Schnittlauch und der geriebene Parmesan.

Schritt3

Alles gut miteinander verrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.

Schritt4

Die Kartoffelmasse in eine ausreichen große, ausgebutterte Auflaufform geben, noch einmal mit etwas Parmesan bestreuen und einige Butterflöckchen verteilen.

Schritt5

Für 25 - 30 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, bis das Kartoffel-Soufflè schön aufgegangen und appetitlich gebräunt ist.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** für jeden tag, lecker, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-schinkensouffle-mit-parmesan/>