



Soufflè au fromage aus dem Kanton Genf.

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Warum nicht einmal ein Käse Soufflè als Dessert, ,z.b. nach einem Lammgericht , hier ein Rezept - ,

Zutaten

- 2 1/2 dl Milch
- 5 Eier
- 100 g geriebener Appenzeller oder Sbrinz
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- 30 g Butter
- 1 Esslöffel Kartoffelmehl
- 1 El Semmelbrösel.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Auflaufform ausbuttern und mit Semmelbrösel ausstreuen, den Backofen auf 160 ° C vorheizen.

Schritt3

Das Soufflè:

Schritt4

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen.

Schritt5

Die Milch, die Eigelbe, den Käse, die Gewürze und Kartoffelmehl gut miteinander verrühren, das geschlagene Eiweiß unterheben.

Schritt6

Die Auflaufform nur zu 2/3 füllen, denn das Käsesoufflèe wird sich vom Volumen her vergrößern und über die Auflaufform ragen.

Schritt7

Einen passender Topf oder das tiefe Backblech, 2 cm hoch mit Wasser füllen, Förmchen hinein stellen und ca. 25 - 30 min. backen.

Schritt8

(Nach Möglichkeit den Ofen während des Backens nicht öffnen)

Schritt9

Es wird appetitlich gebräunt sein und muss sofort serviert werden.

Schritt10

Backofen auf 160°C vorheizen

Schritt11

Passender Topf oder tiefes Backblech 1-2 cm mit Wasser füllen

Schritt12

ca. 25-30 Minuten backen.

Schritt13

Das Käsesoufflèe wird sich vom Volumen

Schritt14

vergrößern und über die Auflaufform ragen.

Schritt15

(darum nach Möglichkeit den Ofen während des Backens nicht öffnen)

Schritt16

Es wird appetitlich gebräunt sein und muß sofort serviert werden.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** national, regional, warme desserte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/soufflee-au-fromage-aus-dem-kanton-genf/>