

## Kartoffel-Soufflé

### Zutaten für 4 Personen (Hauptmalzeit)

|     |       |                             |  |
|-----|-------|-----------------------------|--|
| 4   | Port. | Kartoffelstock              | Frisch von 1 kg Kartoffeln oder von Kartoffelpulver gemäss Anleitung   |
| 3   | EL    | Rahm                        | Unter Kartoffelstock ziehen  |
| 200 | g     | Rahmquark                   |  |
| 150 | g     | Kräuter-Boursin             |  |
| 4   |       | Eigelb                      |  |
| ½   | TL    | Salz                        |  |
| 1   | MS    | Muskatnuss                  |  |
|     |       | Pfeffer, weiss, a.d.M.      |  |
| 1   | Bund  | Petersilie                  | Fein gehackt, alle Zutaten gut verrühren und mit Kartoffelmasse mischen  |
| 150 | g     | Käse, beliebig (Käseresten) | In kleine Würfel schneiden, unter Kartoffelmasse geben   |
| 4   |       | Eiweiss                     |  |
| ½   | TL    | Backpulver                  | Eiweiss mit Packpulver steif schlagen, sorgfältig unter Masse ziehen   |
| 2   | EL    | Paniermehl                  |  |
|     |       | Butter                      | Ofenfeste Form ausbuttern, mit Paniermehl bestreuen und Soufflémasse bis ca. 3 cm unter den Formenrand einfüllen |
|     |       |                             | Sofort im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 45 Minuten goldbraun backen.   |
|     |       | <b>Tipp</b>                 | 100 g gedämpfte Champignons unter Masse geben.   |