

KÄSESOUFFLÉ MOITIÉ-MOITIÉ

Rezept für 6 Portionen

80 g Butter
5 Schweizer Freiland Eier aus der Region
80 g Mehl
0,375 l Bio Vollmilch vom Napf, pasteurisiert
1 TL Backpulver
200 g Pasquier Bio Fondue moitié-moitié
Salz
Pfeffer
geriebene Muskatnuss
Baktrennmittel

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
Den Ofen auf 180°C vorheizen.
Eier trennen, Eiweiss steif schlagen und beiseite stellen.
Das Mehl mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat in einem Kochtopf glattrühren.
Die geschmolzene Butter dazugeben und die Masse bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen bis sie eindickt. Pfanne vom Herd nehmen und das Eigelb unterrühren. Backpulver und Käse untermischen.
Eischnee unterziehen,
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sechs feuerfeste Formen gründlich mit Baktrennmittel einsprühen.
Die Käsemasse einfüllen.
Im Ofen auf unterster Schiene 20 Minuten backen.

