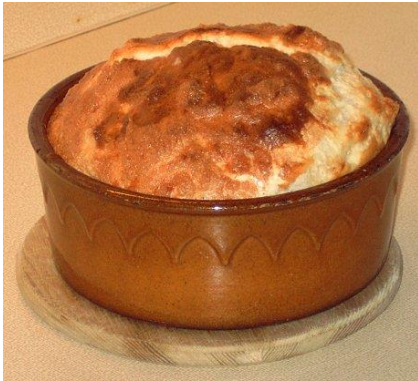


Käsesoufflé



Zubereitung (4 Personen)

100 g Mehl
3 dl Milch
2 dl Rahm
100 g geriebener Gruyère
100 g geriebener Sbrinz
4 Eier
Salz, Pfeffer
wenig Butter

- Mehl + Milch + Rahm unter stetem Rühren in Pfanne zum Kochen bringen
- Von der Platte nehmen
- Eigelb unter die Masse rühren
- Käse + Salz + Pfeffer unter die Masse rühren
- Eiweiss schlagen und unter die Masse rühren
- Form mit Butter einfetten
- Masse in Form füllen
- in vorgeheiztem Ofen in zweitunterster Rille bei 200 Grad 40 Minuten backen