

Gorgonzola - Soufflé

Zutaten:

100 g Gorgonzola
50 g Butter
60 g gemahlene Nüsse
60 g Mehl
250 ml Milch
5 Eiweiß
4 Eigelb
2 EL gehackte Petersilie
Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Backofen auf 200° C vorheizen.
- Eine Soufflé - Form einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen.
- In einem Topf die Butter schmelzen.
- Unter ständigem Rühren Mehl einrühren und gelb anschwitzen lassen.
- Die Milch zugeben und gut verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Alles aufkochen lassen bis die Masse cremig wird.
- Dabei ständig umrühren.
- Topf vom Herd nehmen.
- Den Käse zerdrücken und unterrühren.
- Nach und nach das Eigelb einrühren.
- Würzen mit Muskat.
- Petersilie und Nüsse untermengen.
- Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.
- Eischnee unter die Käsemasse heben.
- Soufflé in die Form geben und glatt streichen.
- Rundherum mit einem Messer eine Kerbe ziehen.
- Im Backofen etwa 30 Minuten backen.
- Sofort servieren.