

# Käse - Soufflé

## Zutaten:

125 g geriebenen Gruyère Käse  
250 ml kochende Milch  
60 g Butter  
65 g Mehl  
4 Eigelb  
4 Eiweiß  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung:

- 50 g Butter in einem Topf zerlaufen lassen.
- Mehl zugeben und anschwitzen lassen (dabei ständig rühren).
- Milch nach und nach zugeben (immer noch rühren).
- Weiterrühren, bis die Masse schön cremig ist.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Topf vom Herd nehmen.
- Restbutter "flockig" einrühren.
- Eigelb einzeln untermischen.
- Wenn die Masse glatt gerührt ist, sie in eine Schüssel geben.
- Teigmasse abkühlen lassen.
- Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Käse bis auf 3 TL unter den Teig rühren.
- Eischnee vorsichtig ohne rühren unterheben.
- Eine feuerfeste Form gut einfetten.
- Form mit 1 TL Käse austreuen.
- Soufflé in die Form geben (maximal halbe Formhöhe!).
- Restlichen Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 25 - 30 Minuten goldbraun backen.
- Aus dem Backofen nehmen und sofort servieren.