



Beilage

Lauchsoufflée

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

700 gr Lauch, in kurze Stücke geschnitten
100 gr Parmesan (frisch gerieben)
100 gr Butter
4 Stück Eier, getrennt in Eiweisse und Eigelbe
Aromat
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 160 Grad vorheizen
Lauch	Den Lauch putzen und waschen und in Salzwasser weich kochen. Abgiessen, gut ausdrücken und im Mixer pürieren.
Parmesan, Butter, Eigelbe Aromat, Salz und Pfeffer	Das Lauchpüree mit Parmesan und Butter vermischen. Die Eigelbe unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig darunter heben.
Gratinform	In einer ausgefetteten Auflaufform (aber nur den Boden buttern, die Seitenwände nicht) ca. 25 Minuten in dem auf 160 Grad vorgeheizten Backofen garen. Während der Garzeit den Backofen niemals öffnen. Sonst fällt das Souffle zusammen.