

Rauchlachs-Soufflé



Für 4 offenfeste Förmchen à 1,5 dl

Butter* und Mehl für die Förmchen

200 g Quark*

100 g Rauchlachs*

2 Eier*

1 EL Maizena*

Salz, Pfeffer, Dill gehackt, 1 EL Zitronensaft

Förmchen ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Lachs sehr fein hacken mit Eigelb, Quark und Maizena gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Dill und Zitronensaft abschmecken. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. In die Förmchen füllen und in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Ofen während der Backzeit nicht öffnen. Sofort servieren. Dazu passt ein Salat.

*In der Milchhütte erhältlich.