

# Käsesoufflé mit Schinkenwürfeln und Kräutern

Für Ca. 10 1,5dl Soufflé Förmchen

## **Béchamelsauce**

3 dl Milch\*

50 g Butter\*

50 g Mehl

½ TL Salz

Frisch gemahlene Pfeffer, Muskatnuss

## **Soufflémasse**

150 g Alter Gruyère, gerieben\*

4 Eigelb\*

4 Eiweiss\*, mit ¼ TL Backpulver geschlagen

2 EL gehackte Kräuter (z. B. Bärlauch, Petersilie, Basilikum...)

50 g Schinken\*, in Würfel geschnitten

Förmchen-Böden bebuttern und mit Schinkenwürfelchen bestreuen.

Für die Béchamelsauce Butter schmelzen, Mehl zugeben und kurz dünsten, die Pfanne vom Herd wegnehmen und unter ständigem Rühren die Milch zufügen. Unter rühren aufkochen und 5-10 Minuten zu einer dicken Sauce kochen, würzen.

Den Käse unter die heisse Masse rühren, leicht abkühlen lassen. Die Eigelbe nacheinander darunter rühren, Kräuter begeben. Eisschnee vorsichtig darunter ziehen und sofort in die Förmchen füllen

Im unteren Teil des auf 200 Grad (Oben-Unterhitze) vorgeheizten Ofens 25 Minuten backen. Sofort servieren.

Dazu passt ein Frühlingsalat mit Bären-Bärlauchsauce! Anstatt Schinken... verschiedene Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und grob hacken. Nach belieben Soufflé in grosser 1,5 l Form backen, die Backzeit verlängert sich auf 35-45 Minuten.

\*In der Milchhütte erhältlich