

Kartoffel-Soufflée mit Kräutern

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

800 g Kartoffeln
150 g weiche Butter
2 Bund gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Estragon)
100 g Greyerzer gerieben
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Die in Salzwasser weich gekochten Kartoffeln pürieren und etwas abkühlen lassen.
Die Eier trennen. Butter, Kräuter und Eigelb unter das Püree rühren. Käse darunter ziehen und gut würzen. (Das Eiweiss dezimiert die „Kraft“)
Das steif geschlagene Eiweiss unter die Masse ziehen und in eine ausgebutterte Form füllen.
Im Ofen 30 bis 40 Min. (220°C.) überbacken