8-Blumen-Tomme-Auflauf mit Wildblumen

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **45 min.**
Backzeit : **45 min.**

Zutaten

- 200 g 8-Blumen-Tomme
- 60 g Mehl
- 60 g Butter
- 40 cl Vollmilch
- 4 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Messerspitze geriebene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

1. Fetten Sie die Auflaufformen großzügig mit Butter ein und stellen Sie sie vor dem Befüllen im Kühlschrank kalt.
2. Ofen auf 200 °C vorheizen.

3. Bereiten Sie eine Béchamel-Soße zu. Zerlassen Sie dazu die Butter in einem Topf.
4. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist, fügen Sie das Mehl hinzu und rühren Sie eine Minute lang schnell um. Lassen Sie die Mehlschwitze abkühlen.
5. Erwärmen Sie dann leicht die Milch und geben Sie die Knoblauchzehe, das Lorbeerblatt und die geriebene Muskatnuss hinzu.
6. Wenn die Milch gut durchgezogen ist, sieben Sie sie ab und gießen Sie sie heiß über die kalte Mehlschwitze.
7. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen köcheln lassen. Vom Herd nehmen.
8. Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb.
9. Reiben Sie den Käse und geben Sie ihn zur Béchamel-Soße, die Masse kräftig aufschlagen und nach und nach die Eigelbe hinzugeben.
10. Schlagen Sie das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee.
11. Heben Sie den Eischnee vorsichtig unter die Béchamel-Soße.
12. Gießen Sie die Soufflé-Masse in die Formen und lassen Sie dabei 2 cm vom oberen Rand frei.
13. Schieben Sie die Formen 15 Minuten in den Ofen,
14. Senken Sie dann die Ofentemperatur auf 180 °C und lassen Sie das Soufflé noch einmal 25 Minuten im Backofen. Den Backofen während des Backvorgangs nicht öffnen.
15. Nehmen Sie die Soufflés aus dem Ofen und lassen Sie sie sich schnell schmecken, bevor sie zusammenfallen.

? **Tipp:** Das Rezept kann auch als Soufflé mit Parmaschinken oder Blumenkohl abgewandelt werden.