

8-Blumen-Tomme-Auflauf mit Wildblumen



Informations

Personen: 4

Zubereitung: 45 min. Backzeit : 45 min.

Zutaten

- 200 g 8-Blumen-Tomme

- 60 g Mehl60 g Butter40 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.