

Bärlauchsoufflé

Ergibt ca. 13 Souffléförmchen

100 g	Bärlauch
70 g	Butter
90 g	Mehl
3 dl	Milch
Salz und Pfeffer	
6	Eier
120 g	geriebener Greyerzer

Ofen auf 170 Grad vorwärmen. Bärlauch im Salzwasser blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken, abgiessen und hacken. Förmchen fetten und mit Mehl bestäuben.

Butter in der Pfanne zergehen lassen, Mehl darunter rühren, Milch beigeben mit Salz und Pfeffer würzen und sanft erwärmen bis sich die Masse vom Pfannenboden löst. Masse in eine Schüssel geben.

Eier trennen. Eiweiss steif schlagen und kühl stellen. Eigelb, Käse und Bärlauch unter die Masse mischen. Eiweiss vorsichtig darunterheben. Förmchen bis ca. 1 Zentimeter unter den Rand füllen. Auf ein Blech stellen und mit 0,5 cm Wasser umgiessen, in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.
