

## Käse-Soufflé mit Berner Alpkäse AOP



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 50 Minuten

Für 4 Personen

1 Souffléform von 1,5l Inhalt  
Butter für den Formenboden

#### BÉCHAMELSAUCE

40 g Butter  
3 EL Mehl  
3 dl Milch  
1/2 TL Salz Pfeffer

#### SOUFFLÉMASSE

150 g Berner Alpkäse AOP  
4 Eier  
1/2 TL Backpulver

### ZUBEREITUNG

**BÉCHAMEL** Butter erwärmen. Mehl beifügen, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, sodass eine cremige Masse ohne Klumpen entsteht. Das Mehl sollte weiss bleiben. Pfanne von der Platte nehmen und Milch auf einmal dazugiessen. Unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen. Leicht auskühlen lassen.

**SOUFFLÉMASSE** Berner Alpkäse AOP unter die Masse rühren. Eier trennen, Eigelbe ebenfalls unter die Masse ziehen. Eiweiss mit Backpulver steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen. In die vorbereitete Form füllen.

**BACKEN** In der Mitte des auf 190 °C vorgeheizten Ofens 45–50 Minuten backen. Herausnehmen, sofort servieren.

**Tipp** Dazu passt ein grüner oder gemischter Salat.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)