

## Käse-Soufflé mit Pellkartoffeln

### Für 2 Personen

400 g Kartoffeln	2 Schalotten	100 g Bergkäse
1 Ei	125 ml Milch	50 g Ziegen-Frischkäse
1 Prise Muskat	1/2 TL Kümmel	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldbraun anschwitzen. Den Käse reiben oder fein würfeln, das Ei mit der Milch verquirlen. Schalotten, Käsewürfel und Ziegen-Frischkäse, Muskat, Kümmel und Pfeffer untermischen. Die Masse in kleine Souffleförmchen oder eine Auflaufform (ca. 300 ml Inhalt) geben und ca. 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen. Die Pellkartoffeln mit dem Käsesoufflé anrichten. Dazu passt sehr gut grüner Salat

Vincent Klink Donnerstag, 23. Oktober