



Herzhaftes Kartoffelsoufflé mit Ziegenkäse & Cranberrys

Zutaten

- 550 g Kartoffeln mehligkochend
- 100 ml Milch
- 150 g Crème fraîche
- 5 Eier + 3 Eiweiß
- 150 g Ziegenkäserolle
- 60 g Cranberrys
- etwas weiche Butter & Mehl
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C / Umluft vorheizen. Die Soufflèform mit etwas Butter einfetten und mit Mehl auskleiden, danach die Form kaltstellen.

Im nächsten Schritt das Kartoffelpüree herstellen. Die Kartoffeln kochen, abschütten und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kurz ausdampfen lassen. Das Crème fraîche und die Milch hinzugeben, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und das Püree zu einer cremigen Konsistenz verrühren.

Den Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden, ca. 6-8 Scheiben abschneiden und auf die Seite legen. Die Eigelbe nach und nach mit den Ziegenkäsestücken und 2/3 der Cranberrys in das fertige Kartoffelpüree rühren. Das Eiweiß steif schlagen. (Genaue Beschreibung im zweiten Absatz). Zum Schluss das Eiweiß unter die Kartoffelsoufflémasse heben, die Ziegenkäsescheiben oben auflegen und mit Cranberrys dekorieren.

Die Soufflémasse in die Form füllen und im Ofen ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen.