Bärlauchsoufflé

500 g Kartoffeln (mehlig kochend)

6 Eier

1 Bund Bärlauch

Muskat

Salz

Pfeffer

- Die Kartoffeln sollten bereits einen Tag vor der Verarbeitung gegart werden, damit die Stärke nicht austritt, und eine bessere Maße hergestellt werden kann
- Die Eier trennen, die Eiweiße aufschlagen und kalt stellen
- Dann die Kartoffeln durch eine Presse drücken
- Den Bärlauch je nach Wunsch pürieren oder mit einem Messer fein schneiden
- Nun die Kartoffeln mit den Eigelben, dem Bärlauch und Gewürzen mischen
- Abschmecken
- Förmchen zum backen, ausbuttern
- Die Eiweiße unter die Kartoffelmasse heben und in die Förmchen geben
- Im Backofen bei 175° C ca. 20 min. ausbacken