



Unser Bestes für Ihre Familie

Hüttenkäsesoufflé auf Gemüserauten mit roten Kartoffelperlen TM31

4 Portionen

Käsesoufflé		Gemüsegarnitur	
160 g	Hüttenkäse	500 g	Wasser
160 g	Quark	½ TL	Salz
40 g	Gouda, in Stücken	150 g	Möhren
2	Eier	150 g	Sellerieknolle
¼ TL	Salz	150 g	Porree
1 Prise	Pfeffer	1 EL	Olivenöl
1 Prise	Muskat	1 EL	Schnittlauchröllchen
	Öl, für die Förmchen	1 EL	Petersilie, gehackt
400 g	Kartoffeln, gewürfelt	1 Prise	Salz
		1 Prise	Pfeffer

Käsesoufflé:

- Hüttenkäse und Quark auf ein feines Haarsieb geben und 30 Minuten abtropfen lassen.
- Gouda in den Mixtopf geben und **7 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Abgetropften Hüttenkäse, Quark, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und **10 Sek./Stufe 3,5** verrühren.
- 4 kleine Auflaufförmchen leicht ölen und die Käsemischung hineingeben.



Thermomix



Unser Bestes für Ihre Familie

Gemüsegarntur:

- Möhren und Sellerie zuerst in 3 mm dicke Scheiben, dann in Rauten schneiden. Porree längs vierteln, dann ebenfalls in Rauten schneiden. Gemüserauten in den Varoma füllen.
- Wasser und Salz in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
- Gemüse umfüllen und mit Öl, Kräutern und Gewürzen mischen.
- Wasser im Mixtopf wieder bis zur 0,5 Liter-Marke auffüllen, Gareinsatz einhängen und Kartoffelwürfel einwiegen.
- Souffléförmchen in den Varoma stellen, aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
- Die Förmchen jeweils auf einen Teller stürzen, mit Gemüserauten und Kartoffelwürfeln garnieren.

Bemerkungen:

Wird eine Sauce gewünscht, gart man gleichzeitig, während die Gemüsebeilage im Varoma gart, im Mixtopf Saucengemüse mit und verarbeitet es anschließend zur Sauce wie bei der Estragonsauce beschrieben, allerdings ersetzt man Estragon durch gemahlene Kümmel.

Rote Kartoffelperlen erhält man, indem man Kartoffelwürfel oder -kugeln mit 400 g Rote Betsaft auf dem Herd gart.

Den Gouda kann man auch durch einen anderen kräftig schmeckenden Käse ersetzen.

