

Käse-Nuss-Ingwer Soufflée (4 Pers.)



Zutaten:

- 3 EL Biskin spezial (Fett)
- 3 EL Mehl
- 100g süsse Sahne
- 120g Schmelzkäse
- 100g Walnüsse
- 1 St. Ingwer (walnussgross)
- 1 Msp. Geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. Gemahlene Zitronengras
- 4 St. Eier
- etwas Fett für die Tassen

Zubereitung:

Zubereitung:

1.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. (Umluft 180 Grad)
Das Fett schmelzen, Mehl zugeben und alles hellgelb schwitzen.
Sahne und Käse zufügen und unter Rühren den Käse schmelzen,
einmal aufkochen lassen und vom Herd ziehen.

2.

Die Walnüsse hacken, Ingwer schälen und in feinste Würfel schneiden,
mit den Gewürzen unter die Masse ziehen.
Eier trennen in Eiweiss und Eigelb.
Die Eigelb und die Hälfte Nüsse ebenfalls in die Masse unterrühren.

3.

Tassen einfetten, mit den restlichen Nüssen ausstreuen.
Eiweiss steif schlagen.
Sobald die Gäste da sind, den Eischnee unter die
Käsecreme ziehen und alles in die Tassen füllen.
Im heissen Ofen etwa 25 Min. goldgelb backen.
Sofort zu Tisch geben.