

Parmesansoufflé

dg: sg-ssg, rustikal

50 g Butter

50 g Mehl

3 dl Milch

Muskatnuss

4.5 g Salz & schwarzer Pfeffer, Typ Sarawak

4 Eier, getrennt

100 g Parmigiano Reggiano V.R., fein gerieben

Balsamico TRADIZIONALE „Extra Vecchio“

1 Runde Porzellanschale à 1 Liter, 15 cm x 7 cm Höhe

Die Schale ausbuttern.

Mit Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze zubereiten.

Die heisse Milch zugiessen, den Parmesan und die 4 Eigelb einschwingen, abschmecken.

Die 4 Eiweiss mit einer Salzprise steif schlagen, der abgekühlten Masse vorsichtig unterheben. In gebutterte, hitzebeständige Form (zu drei Viertel Füllhöhe) füllen und im Ofen bei 200 Grad 30 bis 32 Minuten ausbacken. Herausnehmen, sofort portionengerecht aufschneiden und mit einem „Faden“ TRADIZIONALE umgiessen.

Tipp

Das Soufflé in kleinen Portionen backen, was das aufschneiden erübrigt und es sieht superhärzig aus.

Dabei die Backzeit korrigieren.