

Soufflé von Waldpilzen (Auflauf)

4-6 Portionen

30g Butter, 40g Mehl, 125g Milch (heiß),

*150 g gemischte Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge) gewürfelt,
90 g Parmesan gerieben,*

3 Eigelb, 3 Eiweiß, Salz, Butter und Brösel

Die Butter schmelzen und das Mehl einrühren,
nun mit der heißen Milch aufgießen
und eine dicke Bechamel kochen, etwas anrühren,
Die Pilze scharf anbraten und Flüssigkeit
verdampfen lassen, mit
Salz, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie abschmecken.
Nun die Pilze, das Eigelb und den Parmesan
in die Bechamel, **ca. 60°C rühren**
und mit Salz würzen.

Dann die Soufflé-Formen (Kaffeetassen oder o. ä.)
ausbuttern und mit Brösel bestreuen.

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig
unter die Bechamel heben.

Masse in die Formen geben und im Ofen
im Wasserbad bei 150°C circa 35 Minuten
gar ziehen lassen.

***Sofort aus der Backröhre nehmen ,
stürzen und Servieren !!***

Dazu einen Salat servieren

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!