

Kartoffelsoufflé



dickkuechen.de

Zutaten (für 4 Personen)

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 3 Eigelb
- 1 Bund Kerbel
- 150 g Schmand
- 100 g TK-Erbesen
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 3 Eiweiß
- 1 EL Speisestärke
- 10 g Butter
- 2 EL Parmesankäse

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, würfeln und im gelochten Garbehälter garen.
Dampfgaren 100°C / 10 Minuten
Druckdampfgaren 120°C / 5 Minuten
2. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken.
3. Eigelb, grob gehackter Kerbel, Schmand und Erbsen unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Steif geschlagenes Eiweiß unterheben und die Masse in gebutterte und mit Speisestärke bestäubte Auflaufförmchen füllen. Parmesankäse darüber streuen.
5. Die Auflaufförmchen mit Alufolie abdecken, in den Garbehälter stellen und garen.
Dampfgaren 90°C / 30-35 Minuten
Druckdampfgaren 90°C / 30-35 Minuten

Zubereitungszeit

- Dampfgarer ca. 80-85 Minuten
Druckdampfgarer ca. 75-80 Minuten