

Käse-Soufflé mit Pfannen-Tomaten

Für 2 Personen

Butter	120 g Schichtkäse	20 g Parmesan
2 Zweige Thymian	2 Eier	Salz, Pfeffer
4 Tomaten	2 Lauchzwiebeln	3 Stängel Basilikum
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	1 Spritzer Apfelessig

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 2 Souffléförmchen (ca. 12 cm Durchmesser) ausbuttern. Schichtkäse gut auspressen, Parmesan fein reiben. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Die Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Den Schichtkäse mit Parmesan, Eigelb und Thymian gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. (Die Masse darf nicht höher als einen Zentimeter steigen. Sollte sie höher steigen, die Ofentür öffnen, das Soufflé noch 5 Minuten ziehen lassen und dann sofort servieren.) In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und achteln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Tomatenstücke mit den Lauchzwiebeln bei hoher Temperatur ca. 3-5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Essig würzen. Zuletzt die Basilikumblätter untermischen. Die Pfannentomaten mit dem Käsesoufflé anrichten und servieren.

Vincent Klink am 10. Juli 2014