

Käse-Kartoffel-Soufflé mit Karotten-Salat

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig.	Salz	200 g Gouda-Käse
3 Zweige Thymian	3 Zweige Majoran	Butter
30 g Semmelbrösel	4 Eier (Größe M)	60 g weiche Butter
Pfeffer	400 g Karotten	2 EL Weißweinessig
2 EL Honig	80 ml Traubenkernöl	150 g Haselnusskerne, geschält

Die Kartoffeln in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen.

In der Zwischenzeit den Käse grob reiben.

Thymian und Majoran abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein schneiden. Vier Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) dünn mit Butter einfetten und mit den Semmelbröseln austreuen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die weich gekochten Kartoffeln abgießen, pellen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz würzen.

Die Eier trennen.

Die Eigelbe nacheinander unter die Kartoffelmasse rühren. Die weiche Butter, grob geraspelten Käse und Kräuter unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Eischnee portionsweise unter die Kartoffelmasse heben.

Die Masse in die vorbereiteten Portionsförmchen verteilen. Soufflés im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Karotten schälen und in feine Stifte hobeln.

In einer Schüssel den Essig, Honig, etwas Salz, Pfeffer und das Traubenkernöl zu einem Dressing rühren. Die Karottenstifte hinzugeben und gut vermengen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Anschließend grob hacken.

Haselnüsse über den Karottensalat geben. Den Salat zusammen mit dem Käse Kartoffel-Soufflé servieren.

Kevin von Holt am 22. März 2022