



Zucchini-Möhren-Camembert-Soufflé

Zutaten:

75g Möhren

50g Zucchini

Salz, Pfeffer

1 El Speisestärke

Fett für die Form

4 Eier

75g Anderlbauers Schaf-Ziegen- oder Kuh-Camembert

Zubereitung:

Möhren und Zucchini putzen, waschen und fein raspeln. Gemüsesaft mit den Händen ausdrücken. Anderlbauer's Schaf- Ziegen- oder Kuh- Camembert zerbröseln. Eigelb, Salz, Pfeffer, Gemüse, Stärke und Käse vermengen. Eiweiß steif schlagen und die Gemüsemasse vorsichtig unterheben. In einer gefetteten Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C (Gasherd: Stufe 3) etwa 23 Minuten backen. Sofort heiß servieren; Soufflés können leicht zusammenfallen.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de