Kartoffelsoufflé herzhaft

Zutaten für 2 Portionen:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
50 ml Milch
50 ml Sahne
30 g Butter
2 EL Mehl
50 g magere Speckwürfel
200 g geriebener Emmentaler
½ Bund Petersilie
4 Eiweiß
Salz, Pfeffer und Muskat

Backzeit ca. 20 -25 min bei 200 Grad Ober und Unterhitze

Die Kartoffeln schälen, kochen und warm durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Milch, Sahne, Butter, Salz und Muskat zu einem Püree rühren und das Mehl zugeben. Das Püree abkühlen lass. Speckwürfel in einer Pfanne auslassen und mit 1/3 des geriebenen Käses und der Petersilie unter das Püree mischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Feuerfeste Förmchen ausbuttern zu 2/3 mit der Masse füllen. Die Oberfläche mit Butter bepinseln und Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen backen.

Die Soufflé stürzen und mit Blattsalaten servieren.