

# Käsesoufflé mit Aprikosen-Fenchelsalat

---

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

Für das Soufflé:

250 ml Milch

20 g Butter

30 g Weizenmehl Type 405

Salz

Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

2 Eier

130 g Schweizer Käse-Selektion Le Gruyère

Für den Fenchelsalat:

2 Aprikosen

1 Mini-Romanasalatherz

1 Fenchel

20 g Pinienkerne

1 TL Konfitüre Extra, Sorte: Aprikose

2 TL Olivenöl extra

1 TL Bianco

Salz

Pfeffer

## Anweisungen:

Zuerst die Mehlschwitze zubereiten.

Dafür die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl unter ständigem Rühren hinzufügen. Wenn die Mehlschwitze klumpt, die Milch nach und nach einrühren, bis die Sauce dickflüssig ist.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Eier trennen. Die Mehlschwitze vom Herd nehmen und die Eigelbe hineingeben und verrühren.

Den geriebenen Käse zufügen.

Die Eiweiße steif schlagen. Die Käsemischung in eine Schüssel gießen und das Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Förmchen mit der Butter fetten und zu 2/3 mit der Käsemasse füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 15-20 Minuten backen. Den Ofen zwischendurch nicht öffnen.

Für den Salat, die Aprikosen waschen, halbieren, den Stein herauslösen und die Aprikosen in Scheiben schneiden.

Den Salat waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Fenchel waschen, den Strunk entfernen und das Fenchelgrün für die Garnitur zur Seite legen. Den Fenchel in feine Scheiben schneiden.

Für das Dressing die Konfitüre, das Olivenöl und den Weißweinessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Aprikosen, den Salat und den Fenchel mit dem Dressing vermengen.

Die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne anrösten und über den Salat geben. Mit Fenchelgrün garnieren.

Das Käsesoufflé aus dem Ofen holen und sofort mit dem Aprikosen-Fenchelsalat servieren.