

Gemüse bringt's

Die Gemüsekiste im Abonnement

Zucchinisoufflé

Zutaten:

1 kg Zucchini	je ½ Teel. Salbei, Rosmarin, Basilikum getr.
2 Eßl. Olivenöl	1 Msp. schwarzer Pfeffer
1 große Zwiebel	1 Eßl. Zitronensaft
3 Eier, getrennt	200g Weichkäse
2 Eßl. Mehl	2 Teel. Gemüsebrühe, gekörnt

Zubereitung:

Zucchini waschen und klein schneiden. Zwiebel hacken und mit den Zucchini in 1 ½ Eßl. Öl anbraten. Die Kräuter dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze weich schmoren. Das Gemüse pürieren, Zitronensaft und Brühe unterrühren und abkühlen lassen. Den Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Mehl und dem Eigelb unter das Gemüsepüree rühren. Das Eiweiß steif schlagen und behutsam unterziehen. Eine hohe feuerfeste Form mit dem restlichem Öl austreichen, die Soufflémasse einfüllen und bei 200°C im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste 30 Min. goldbraun backen.

Die Backofentür während der ersten 15 Min. auf keinen Fall öffnen!

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)