Soufflé-Rolle

Foto ►

Soufflé-Masse

2 Esslöffel Margarine oder Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
2½ Esslöffel Mehl	zugeben, kurz dünsten
4 dl Milch	aufs Mal zugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren, 5 Minuten köcheln, Pfanne vom Feuer ziehen
½ Teelöffel Salz wenig Pfeffer und Muskat	würzen, leicht auskühlen
120 g geriebener Käse (½ Sbrinz, ½ Greyerzer oder Käseresten)	darunterrühren
4 Eigelb	zugeben
4 Eiweiss 1 Messerspitze Backpulver	zusammen steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen, auf einem rechteckigen, mit Backtrennpapier belegten Blech ausstreichen

Backen: ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. «Soufflé» herausnehmen, ohne den Ofen auszuschalten.

«Soufflé» stürzen: Ein Küchentuch über das «Soufflé» legen. Blech und Tuch festhalten, umdrehen, auf den Tisch stürzen. Blech und Papier entfernen. «Soufflé» kurz auskühlen.

Füllung

300 g Hüttenkäse 150 g Ricotta oder Meerrettich-Cantadou 1½ Teelöffel Curry ¼ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer	zusammen verrühren
1 Apfel, geschält, grob gerieben	daruntermischen

Soufflé-Rolle vorbereiten: Füllung auf das «Soufflé» verteilen, auf einer Längsseite ca. 3 cm Rand frei lassen. «Soufflé» mit Hilfe des Tuches gegen die freie Seite hin aufrollen, in eine ofenfeste, gefettete Form oder auf das gefettete Blech legen.

2 Esslöffel Margarine oder Butter	erwärmen
einige Salbeiblätter	zugeben, kurz braten, über die Rolle verteilen
2 Esslöffel geriebener Sbrinz	darüberstreuen

Gratinieren: ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad belassenen Ofens. Soufflé-Rolle heiss servieren.

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet. Als Hauptgericht mit Salat servieren.