

Bioleks: Ricotta-Soufflé

 happy-mahlzeit.com/rezepte/bioleks-ricotta-soufflé/

Zutaten:

- 2 Handvoll frisches Basilikum
- 1 Handvoll frische Minze
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- 12 schwarze Oliven
- Butter für die Form
- 60g frisch geriebener Parmesan
- 3 Eier
- 1 Msp. Backpulver
- 500g frischer Ricotta-Käse
- 125g Crème double
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kräuter vorsichtig waschen und trocknen. Die Oliven entsteinen und hacken. Eine runde Quiche-oder Auflaufform von ca. 21cm Durchmesser mit etwas Butter gleichmäßig ausstreichen. Mit ein wenig von dem geriebenen Parmesan ausstreuen, den überschüssigen Käse wieder aus der Form zu dem übrigen schütteln. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Backpulver zu steifem Schnee schlagen.

Den Backofen auf 230°C vorheizen.

Die Kräuter mit dem Ricotta, den Eigelben und der Crème double in den Mixer füllen und zu einer hellgrünen Masse pürieren. Zum Schluß den Parmesan unterziehen, den Eischnee unterheben und die Soufflé-Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. In die Form füllen und die Oliven darüber verteilen. Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen, bis das Soufflé aufgegangen ist und eine braune Kruste hat, innen aber noch weich ist.

Rezept. Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 31.10.1997

Prominenter Gast: Nkechi Madubuko