



Mini-Käse-Soufflés mit Bockshornklee-Käse



Zutaten

- 100 Gramm Bockshornklee-Käse
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 38 Gramm Butter
- 1 Teelöffel Honig
- 24 Gramm Mehl
- 150 Milliliter fettarme Milch
- 3 Eier
- Prise Salz
- Pfeffer nach Geschmack
- Prise Muskatnuss
- Frischer Thymian
- Etwas Mehl

Diese Mini-Käsesoufflés mit Bockshornklee-Käse sind luftig, würzig und zart, mit dem köstlichen nussigen Aroma von Bockshornklee. Sie eignen sich perfekt als Aperitif, zum Mittagessen oder einfach als kleine Freude für sich selbst. Die Kombination aus Bockshornklee-Käse und karamellisierten Zwiebeln sorgt für einen intensiven Geschmack, während das Soufflé innen herrlich luftig bleibt. Servieren Sie es direkt aus dem Ofen mit etwas frischem Thymian.

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 190°C vor. Fetten Sie die Förmchen mit Butter ein und bestäuben Sie sie leicht mit Mehl. So haben die Soufflés genügend Platz, um beim Backen schön aufzugehen.
- 2: Braten Sie die Zwiebel in etwas Butter, bis sie goldbraun ist. Fügen Sie den Honig hinzu und lassen Sie die Zwiebel kurz karamellisieren. Etwas abkühlen lassen.
- 3: Schmelzen Sie die Butter in einem Topf und rühren Sie das Mehl ein, bis eine glatte Masse entsteht. Gießen Sie nach und nach die Milch unter ständigem Rühren hinzu, bis eine glatte, dicke Sauce entsteht. Geben Sie den geriebenen Bockshornklee-Käse, die Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian und eine Prise Senfpulver) sowie die Eigelbe hinzu. Rühren Sie die karamellisierten Zwiebeln unter.
- 4: Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es vorsichtig unter die Käsemischung. So bleibt der Teig luftig und leicht.
- 5: Verteilen Sie die Masse auf die Förmchen und backen Sie sie 15–18 Minuten, bis die Soufflés schön aufgegangen und goldbraun sind.
- 6: Nehmen Sie die Soufflés direkt aus dem Ofen und garnieren Sie sie mit etwas frischem Thymian.

Serviertipps & Kombinationen für Mini-Käse-Soufflés

Serviovorschlag

Legen Sie das Mini-Käse-Soufflé auf ein Bett aus geröstetem Gemüse oder knackigem Salat und fügen Sie herbstliche Zutaten wie Kürbis, Karotten oder Nüsse hinzu. So entsteht ein überraschender Kontrast zwischen luftiger und knuspriger Textur, während das nussige Aroma des Bockshornklee-Käses wunderbar zur Geltung kommt.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Geschmacksakzente

Verfeinern Sie das Gericht mit etwas Honig oder einer Prise Gewürze wie Muskatnuss oder Senfpulver. Dies verleiht dem herzhaften Soufflé eine subtile Tiefe, ohne es zu überlagern.

Ideal für Aperitif oder Mittagessen

Servieren Sie mehrere Mini-Soufflés auf einer ansprechenden Platte für einen Aperitif oder kombinieren Sie sie mit einem leichten Salat für ein köstliches Mittagessen.

Dieses Rezept wurde erstellt von [@uit_carolines_keuken](#)