



Kartoffelsoufflé mit Spinatsalat

Zutaten für 4 Portionen:

Für das Soufflé

- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 120 g Butter
- 5 Eigelb und Eiweiß
- 100 g roher Schinken gewürfelt
- 50 g Hartkäse, fein gerieben
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Für den Spinatsalat

- 400 g Junge Spinatblätter
- 4 EL Rapsöl
- 40 g Edelpilzkäse
- 1 EL Balsamessig
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Apfeldicksaft
- 150 g Crème fraîche



Kartoffeln waschen, in der Schale dämpfen, pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Unter Rühren erst 100 g Butter in kleinen Stücken, dann nach und nach die Eigelbe zufügen. Schinken und Käse unterrühren und mit Pfeffer, Salz, Muskat kräftig würzen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eiweiß in einer fettfreien Schüssel zu festem Eischnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Kartoffelmasse rühren, den Rest vorsichtig unterziehen. Souffléform mit restlicher Butter großzügig ausfetten, Kartoffelmasse so einfüllen, dass noch ein zwei Finger breiter Rand bleibt.

Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 20–25 min backen (Backofen zwischendurch nicht öffnen!).

Für den Salat Spinatblätter sorgfältig verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Öl, Käse, Essige und Apfeldicksaft mit einem Stabmixer zu einer cremigen Soße pürieren und Spinatblätter damit beträufeln. Mit Crème fraîche garniert zum Soufflé servieren.