

Weihnachtsbacken Rezepte

Käsesouffle im Apfel

Gattung: Gemüse, Käse, Obst, Vegetarisch, Weihnachten

100 g	Greyerzer Käse	1/8 Liter	Milch
	Salz, Pfeffer	2	Eier
1	Selleriestangen evtl.	30 g	Haselnüsse, gemahlen
	- doppelte Menge	2	Essl. Haselnussblättchen
1	Essl. Öl		- angeröstet
25 g	Butter oder Margarine	4	Boskoop-Äpfel je ca. 100 g
1	Essl. Mehl		

Den Käse reiben. Sellerie putzen, das Grün beiseite legen, die Stange in feine Scheibchen schneiden, in heißem Öl kurz andünsten.

Fett in einem kleinen Topf erhitzen, das Mehl zufügen und unter Rühren anschwitzen. Nach und nach Milch einrühren und 10 Minuten leicht köcheln lassen, öfter umrühren.

Die Eier trennen. Das Eigelb in die Flüssigkeit rühren. Geriebenen Käse, 3/4 der Selleriescheiben und gehacktes Selleriegrün unterheben, würzen.

Das Eiweiß steif schlagen und mit den gemahlenen Haselnüssen unterziehen.

Die Masse in die ausgehöhlten Äpfel füllen, mit Haselnussblättchen und dem restlichen Sellerie bestreuen. Bei 200 Grad (Gas.: Stufe 3) 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.