



Maisgrieß-Souffle

Pikant

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 15 min

Zubereitungszeit: 40 min

Zutaten:

300ml Wasser

Butter zum

100g Maisgrieß

Ausstreichen

40g Parmesan gerieben

40g Butter

35g Hartweizengrieß

3 Eier

Salz

Muskat gemahlen



Zubereitung

1. Aus **Wasser, Maisgrieß, Butter, Salz & Muskat** einen Grießbrei **zubereiten & abkühlen** lassen
2. Die **Eier trennen** & die Dotter unter die **lauwarme Masse** rühren
3. **Eiklar** zu Schnee schlagen & mit dem **Hartweizen-grieß** & dem **Parmesan** vorsichtig unter die **Grießmasse** heben
4. Ofen auf **150 Grad Ober/Unterhitze** vorheizen
5. In **ausgefettete Formen** oder **Kaffeetassen** abfüllen
6. **30 min** im Wasserbad backen

Schmecken lassen!

