

**Kochtipps
vom
Metzger-
meister**

**METZGER
HILS**
SEIT 1864
EIN STÜCK HEIMAT



KARTOFFEL- BÄRLAUCH- SOUFFLÉ

KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Garzeit ca. 50 Minuten

Zutaten für ca. 4 Personen:

500g gekochte Kartoffeln vom Vortag, leicht mehlig kochend, 2 Eigelb Größe M, 100g geriebener Provolone dolce, 1 handvoll frischer Bärlauch fein gehackt, 2 Esslöffel Mehl, Meersalz, Pfeffer, Butter für die Soufflé-Förmchen.

ZUBEREITUNG

1.)

Die Kartoffeln am besten schon am Tag zuvor in der Schale garen und pellen. Die Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken und mit dem Provolone, den Eigelben, dem Mehl, dem Bärlauch und den Gewürzen vermengen und anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. In die gebutterten Förmchen füllen, ca. 1cm unter dem Rand bleiben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 45-50 Minuten garen.

2.)

Alles hüsch auf vorgewärmten Teller anrichten ... und genießen!

Interessiert? Fleischbestellungen unter

07422 / 20527 Lauterbach
07422 / 6468 Schramberg-Sulgen
07729 / 1812 Tennenbronn
oder per Mail an
info@metzgerhils.de

  / Metzger Hils

www.metzgerhils.de