

# Freiburger Käse-Brot-Soufflé



**Préparation : 45 min**

## Zutaten

- 10 dünne Scheiben Weissbrot
- 3,5 dl Milch
- 350 g Vacherin fribourgeois
- 4 Eier
- 4 EL geriebener Gruyère
- Salz, Pfeffer
- etwas Muskat
- 40 g Butterflocken

## Tomatensauce

- 400 g Dosentomaten
- 30 g Butter
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenpüree
- 1/2 Bund gehackte Petersilie
- 1 TL Trockenkräuter (Basilikum, Majoran)
- 2 Prisen Zucker
- Salz, Pfeffer
- 20 g Butter für die Form

## Zubereitung

Die Milch auf die Brotscheiben giessen und 15 Minuten aufweichen lassen. Die nicht aufgesogene Milch abgiessen. Den Vacherin Fribourgeois AOP in feine Scheiben schneiden. Die Eier mit dem Gruyzerer mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Tomaten für die Sauce abgiessen und klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch in der Butter anziehen lassen. Das Tomatenpüree zugeben und alles kurz dünsten. Die Tomaten und die Petersilie begeben. Etwa 5 Minuten weiterdünsten. Mit den Kräutern, dem Zucker, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und 10 bis 15 Minuten köcheln. Die Brotscheiben lagenweise mit Tomatensauce und Vacherinscheiben in eine gebutterte Soufflé-Form einschichten. Mit Brot und Tomatensauce abschliessen. Die Eier-Käsemischung darübergiessen, mit Butterflocken bestreuen und 50 bis 60 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen.

*Küche und Traditionen im Freiburgerland*