

Brot-Soufflé mit Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP



Pour 4 Personen

Préparation : 45 min

Cuisson : 50 bis 60 min

Zutaten

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

Tomatensauce

- 400 g Dosentomaten
- 30 g Butter
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenpüree
- ½ Bund gehackte Petersilie
- 1 TL Trockenkräuter (Basilikum, Majoran)
- 2 Prisen Zucker
- Salz und Pfeffer
- 20 g Butter für die Form

Zubereitung

Die Milch auf die Brotscheiben giessen und 15 Min aufweichen lassen. Die nicht aufgesogene Milch abgiessen.

Den Vacherin Fribourgeois AOP in feine Scheiben schneiden.

Die Eier mit dem Gruyère AOP mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Tomatensauce

Die Tomaten 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. Ca. 5 Min weiterdünsten.

Mit den Kräutern, dem Zucker, Salz und Pfeffer würzen und 10 bis 15 Min köcheln.

Soufflé-Form einschichten. Mit Brot und Tomatensauce abschliessen.
Die Eier-Käsemischung darübergiessen, mit Butterflocken bestreuen und 50 bis 60 Min im vorgeheizten Ofen bei 200° C backen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.