



Beispielfoto

## ORF Stars kochen zuhause

### Lauchsoufflé

von Marie-Claire Zimmermann

---

*Dieses Rezept habe ich erst vor wenigen Wochen von meiner holländischen Tante gelernt (sie war kurz vor Ausbruch der Corona-Epidemie noch bei uns in Wien zu Besuch). Seither kommt es bei uns regelmäßig auf den Tisch. Es ist leicht zu machen und eine wunderbare Beilage.*

#### Zutaten:

1 Stange Lauch (Porree)  
1 Ei pro Person  
Etwas Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

#### Zubereitung:

Den Lauch in ca. 5 mm breite Ringe schneiden (das Weiße und das Grüne) und ein paar Minuten in Wasser kochen. Dadurch verliert er an Schärfe. Durch ein Sieb abseihen und gut abtropfen lassen.

Die Eier trennen, den Dotter unter die Lauchringe rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und unter die Dotter-Lauch-Masse heben. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen, die Masse einfüllen.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten lang backen (die Backzeit kann natürlich je nach Menge des Soufflés variieren, für kleinere Mengen eher kürzer, am besten ein Holzstäbchen hineinstecken und testen, ob die Eiermasse gestockt ist).