

Gebackenes Vacherin Kartoffelpüree

2018-02, Beilagen

Prep Time: 30 **Cook Time:** 30 **Difficulty:** Easy **Servings:** 12 **Source:** Steaks Beef

INGREDIENTS

1.8 kg Kartoffeln

300 ml Milch

240 g Butter

240 g Vacherin

240 g Creme Fraiche

9 Eiweiss

DIRECTIONS

Kartoffeln schälen in Salzwasser kochen, abdampfen. Kartoffeln pressen. Kalte Butter in lauwarmer Milch dazugeben und rühren. Salz, Cayenne und Muskt würzen. Vacherin und creme fraiche unterrühren.

200 Grad Ober und Unterhitze. Souffleförmchen ausbuttern und mit Mehl bestäuben.

Eiweiss mit Prise Salz steif schlagen. Erst 1/3 dann Rest unterheben. In Förmchen füllen. 25-30 im vorgeheizten Ofen backen.