



# Brokkolisoufflés

 Dauer  
60 min.

 Schwierigkeit  
Schwierig



## Zutaten

für 4 Portionen

Brokkoli	300 g
Salz	
Schalotten	2 St.
Butter	2 EL
Crème fraîche	100 g
Parmesan	50 g
Pfeffer, schwarz	
Eier	2 St.
Pinienkerne	2 EL

## Zubereitung

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Brokkoli waschen und kleine Röschen abbrechen. Stiele schälen und würfeln. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser aufkochen und ganzer Brokkoli darin ca. 10 Min. weich garen, dabei nach 3 Min. Garzeit 6 schöne Röschen herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Übrigen Brokkoli nach der Garzeit ebenfalls abtropfen und abkühlen lassen.

Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe erhitzen und Schalotte darin ca. 2 Min. glasig anbraten.

In einem hohen Gefäß Brokkoli mit Crème fraîche pürieren. Schalotte und Parmesan, bis auf 2 EL zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier trennen und Eigelb unterrühren. Eiweiß in einer Schüssel mit einem Handrührer steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Masse auf 6 gefettete ofenfeste Förmchen (à ca. 150 ml) verteilen und je 1 Brokkoliröschen hineinsetzen, mit übrigem Parmesan bestreuen. Im Ofen ca. 30 Min. goldgelb backen.

Inzwischen Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Brokkolisoufflés kurz abkühlen lassen und mit Pinienkernen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmeckt geröstetes Baguettebrot.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	292 kcal		
Kohlenhydrate	10 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	12 g	Fette	23 g