

LACHSSOUFFLE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	250 g	Nudeln	Abwiegen und in leicht kochendem Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit:
2	Je 1	Zucchini, rote und gelbe Paprika	Waschen, putzen und in feine Würfel schneiden.
3	250 g	Lachs	In feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.
4	½	Zitrone	Auspressen und mit den Lachsstreifen vermischen.
5	Alle	Nudeln	Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
6	1	Auflaufform	Einfetten, mit Grieß ausstreuen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
7	4	Eier	Trennen.
8	Je 125 ml	Kalte Gemüse-Brühe und Weißwein	Mit
9	250 ml	Sahne	Verrühren.
10	Alle	Eigelbe	Zufügen und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
11	4-6 EL	Madeira	Mit
12	200 g	Hartkäse	(Vorzugsweise Gruyère) raspeln und die Hälfte davon mit der Eigelbmasse verrühren.
13	Die ganze	Eigelbmischung	Über die Nudeln gießen und gut durchmischen.
14	Nach Geschmack mit	Salz, weißem Pfeffer und Paprika Edelsüß	Kräftig würzen, da beim Backen noch Gewürzkraft eingesaugt wird.
15	Alle	Eiweiße	In einer Rührschüssel zu steifem Schnee schlagen und locker mit Hilfe eines Handschneebesens unter die Nudelmasse heben.
16	Die ganze	Nudelmischung	Mit Hilfe eines Teigschabers in die vorbereitete Auflaufform füllen.
17	Den restlichen geraspelten	Hartkäse	Gleichmäßig über die Nudelmasse streuen und den Auflauf auf die untere Schiene des Backofens stellen. Backzeit ca. 30-40 Minuten. Sofort servieren.