

Käsesouffl

Zutaten:

1/4 l Milch aufkochen

60 g Butter)

1 TL Salz } dazu, auflösen lassen

Pfeffer)

1 Tasse Mehl → auf einmal dazu umrühren
muß sich als Kloß lösen

4 Eier einzeln unterrühren

200 g Gruyere → in kleine Würfel geschnitten, bis auf geringen Rest unterrühren

restl. Käse überstreuen
mit Milch bepinseln

45 Min. bei 175°C- 190°C backen.