

# KARTOFFELSOUFFLÉ

---

## Zutaten für 4 Personen

200 g Kartoffeln, geschält, in grosse Würfel geschnitten  
1 dl Vollrahm  
1 Ei (60g)  
2 EL Wasser  
Himalaya Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

## Zubereitung

Kartoffeln weich kochen, mit Rahm, Eier und Wasser mixen, würzen.  
In kleine Formen füllen und im Ofen bei 190 – 200°C während  
20 Minuten backen.

Pro Person zwei kleine Soufflés mit Salat von gekochtem Gemüse oder  
frischen Blattsalaten servieren.