



# WEISSBROTSSOUFFLÉ MIT SCHAFSFRISCHKÄSE UND SPINAT



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Aufläufe bleiben länger saftig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**120 g** Zwiebel(n), fein geschnitten

**10 g** Knoblauch, fein gehackt

**80 g** Butter

**160 g** Blattspinat, blanchiert

**4** Eigelb

**50 g** Baumnüsse, gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**300 g** Weissbrot, ohne Kruste

**4** Eiweiss

**120 g** Schaffrischkäse

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen. Blattspinat dazugeben und kurz anschwitzen. Walnüsse und Weißbrotwürfel untermischen, würzen und etwas auskühlen lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Eigelb gut miteinander verrühren, würzen und mit der Spinat Masse vermengen.
3. Eiweiss steif schlagen und unter die Spinat-QimiQ-Masse heben.
4. Die Masse in befettete Förmchen füllen, Schaffrischkäse darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 15 Minuten backen.