



WEISSBROTSSOUFFLÉ MIT SCHAFSFRISCHKÄSE UND SPINAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

600 g

300 g Zwiebel(n), fein geschnitten

40 g Knoblauch, fein gehackt

200 g Butter

400 g Blattspinat, blanchiert

10 Eigelb

125 g Baumnüsse, gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

750 g Weissbrot, ohne Kruste

10 Eiweiss

300 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.