



# SPARGELSOUFFLÉ



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Backstabil
- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DAS SOUFFLÉ

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>250 g</b>	Weisser Spargel, gekocht
<b>3</b>	Ei(er)
<b>60 g</b>	Frischkäse
<b>60 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>50 g</b>	Paniermehl
<b>80 g</b>	Weissmehl
<b>0.5 Pkg.</b>	Backpulver
<b>3 g</b>	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### FÜR DIE VINAIGRETTE

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>60 g</b>	Crème fraîche
<b>1</b>	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>3 EL</b>	Balsamico Essig, hell
	Koriander, frisch

### ZUM GARNIEREN

	Peperoni(s), gewürfelt
	Schnittlauch
	Kresse

## ZUBEREITUNG

1. Für das Soufflé: QimiQ glatt rühren. Spargel, Frischkäse, Eier und geschmolzene Butter dazumischen.
2. Weissbrotbrösel, Mehl und Backpulver gut miteinander vermischen und unter die Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Masse in Förmchen füllen und im Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 15-20 Minuten backen.
4. Für die Vinaigrette: QimiQ glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
5. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
6. Mit Paprikawürfeln, Kresse, Schnittlauch garnieren und mit Spargel Soufflé servieren.