



PASTINAKENSOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Aufläufe bleiben länger saftig



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g	
160 g	Zwiebel(n), fein gehackt
10 g	Knoblauch
600 g	Pastinaken, frisch, geschält
100 g	Sweet Grass Käse
160 g	Butter
60 g	Weissmehl, Type 550
20 ml	Weisser Balsamico-Essig
100 ml	Geflügelfond
100 g	Eigelb
180 g	Eiweiss
100 g	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170°C (Heißluft) vorheizen.
2. Pastinaken und Zwiebeln in Butter anschwitzen. QimiQ Saucenbasis und Geflügelfond dazugeben und weich kochen. Einreduzieren lassen und alles pürieren.
3. Knoblauch, Eigelb, Ei, Käse, Balsamico und Gewürze dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
4. Das Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben. In bebutterte und mit Brösel bestaubte Formen füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.