



KÄSESOUFFLÉ MIT RÜBLIDIP



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS KÄSESOUFFLÉ

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

340 g Frischkäse

125 ml Vollrahm

40 g Stärke, z.B. Maizena

40 g Butter

6 Eigelb

70 g Paniermehl

6 Eiweiss

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

FÜR DEN RÜBLIDIP

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Frischkäse

150 g Rübli, gerieben

1 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

Salz

Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für das Käsesoufflé: QimiQ Rahm-Basis mit Frischkäse, Rahm, Maisstärke und Butter kurz aufkochen, sodass die Stärke quellen kann.
3. Masse etwas auskühlen lassen und Eigelb und Paniermehl dazumischen.
4. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Masse in befettete Formen füllen und im Wasserbad im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
6. Für den Rübldip: QimiQ Rahm-Basis glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.