



# 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**

**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** Rüebli, gerieben

**1** Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

Salz

Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für das Käsesoufflé: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Rahm, Maisstärke und Butter kurz aufkochen, sodass die Stärke quellen kann.
3. Masse etwas abkühlen 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 Rüblidip: QimiQ Rahm-Basis glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.