



ÜBERBACKENES FETAKÄSESOUFFLÉ MIT TOMATEN



QimiQ VORTEILE

- Gute Standfestigkeit
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Aufläufe werden locker gebunden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

400 g

30 g Butter, gekühlt

35 g Weismehl

5 Eigelb

160 g Feta, fein gerieben

30 g Sbrinz, fein gerieben

10 g Schnittlauch, fein gehackt

2 g Knoblauch, fein gehackt

4 Eiweiss

Salz

Pfeffer

Sbrinz, fein gerieben

300 g Tomate(n), klein gewürfelt

Estragon

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 100° C Heissluft vorheizen.
2. Butter, Mehl und QimiQ Classic in einem Topf verrühren, danach auf ca. 90° C erhitzen. Topf vom Herd nehmen und Eigelb rasch einrühren.
3. Feta, Parmesan, Schnittlauch und Knoblauch einrühren.
4. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, unter die Masse ziehen, abschmecken und in kleine gefettete Formen (80-100 ml Volumen).
5. Im vorgeheizten Convotherm mit reduzierte Lüfterzahl ca. 40 Minuten backen (ohne Farbe).
6. Kurz überkühlen lassen, aus den Formen stürzen und auf einen tiefen Teller platzieren. Mit QimiQ Saucenbasis übergießen und mit etwas Parmesan bestreuen.
7. Im Convotherm bei 180° C Heissluft ca. 5 Minuten überbacken und mit geschmolzenen Tomaten und frischem Estragon servieren.