



BÄRLAUCH-KAMUT-SOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SOUFFLÉ

250 g	QimiQ Rahm-Basis
6	Eigelb
80 g	Bärlauch, frisch
200 g	Halbfettquark
40 g	Butter, geschmolzen
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
600 g	Mehlige Kartoffel(n), gegart
260 g	Kamut, gekocht
6	Eiweiss

FÜR DAS RAGOUT

500 g	
100 g	Rote Zwiebel(n), gewürfelt
250 g	rote Peperoni, gewürfelt
60 g	Olivenöl
600 g	Kamut, gekocht
125 ml	Weisswein
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
30 g	Bärlauch, geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für das Soufflé: QimiQ, Eigelb, Bärlauch, Quark, geschmolzene Butter und Gewürze zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Kartoffeln und Kamut dazugeben und gut vermischen.
3. Eiweiss steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben.
4. Masse in befettete Förmchen füllen und bei 170° C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.
5. Für das Ragout: Zwiebeln und Paprika in heissem Olivenöl anbraten.
6. Kamut dazugeben und mit Weisswein ablöschen.
7. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehacktem Bärlauch bestreuen und mit Soufflé servieren.