



BROKKOLI SOUFFLÉ MIT TOMATENSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicher
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS SOUFFLÉ

750 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1000 g Brokkoli

5 Euf(s)

25 g Fécule de maïs

Noix de muscade, râpée

Sel et poivre

Chapelure, pour le plat

Beurre, pour le plat

FÜR DIE SAUCE

1000 g

80 g Schalotte(n), finement hachées

60 ml Huile végétale

Ail, finement hachées

2 TL Sucre

2 TL Vinaigre balsamique

Sel et poivre

Basilic

PRÉPARATION

1. Brokkoli in Salzwasser weich kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
3. Für das Soufflé: QimiQ Classic, Brokkoli, Eier, Stärke, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren.
4. Zehn Auflaufförmchen oder Kaffeetassen mit Butter ausstreichen und mit Bröseln bestreuen. Die Brokkolimasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 25 Minuten garen.
5. Für die Sauce: Schalotten in Öl glasig andünsten. Knoblauch, Zucker und Balsamico Essig dazugeben und 2 Minuten weiter dünsten.
6. Passierte Tomaten und Basilikum dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 Minuten auf kleiner Flamme fertig dünsten. Sauce mit einem Stabmixer pürieren.
7. Brokkoli-Soufflé mit Tomatensauce und Basilikumblättern garniert servieren.