



BROKKOLI SOUFFLÉ MIT TOMATENSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicher
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS SOUFFLÉ

375 g QimiQ Classic, ungekühlt

500 g Brokkoli

2 Ei(er)

10 g Maisstärke

Muskatnuss, gerieben

Salz und Pfeffer

Butter, für die Form

Semmelbrösel, für die Form

FÜR DIE SAUCE

40 g Schalotte(n), fein gehackt

30 ml Pflanzenöl

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 TL Zucker

1 TL Balsamico Essig

500 g Passierte Tomaten

Basilikum

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Brokkoli in Salzwasser weichkochen, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
3. Für das Soufflé: Ungekühltes QimiQ Classic, Brokkoli, Eier, Stärke, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren.
4. Vier 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 Balsamicoessig 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.