



# SPARGELSOUFFLÉ



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Backstabil
- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

### FÜR DAS SOUFFLÉ

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Weißer Spargel, gekocht

**3** Ei(er)

**60 g** Frischkäse

**60 g** Butter, geschmolzen

**50 g** Weißbrotbrösel

**80 g** Mehl

**0.5 Pkg.** Backpulver

**3 g** Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### FÜR DIE VINAIGRETTE

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**2 EL** Olivenöl

**60 g** Crème fraîche

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

**3 EL** Balsamico-Essig, hell

Koriander, frisch

### ZUM GARNIEREN

Paprikaschote(n), gewürfelt

Schnittlauch

Kresse

## ZUBEREITUNG

1. Für das Soufflé: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Spargel, Frischkäse, Eier und geschmolzene Butter dazumischen.
2. Weißbrotbrösel, Mehl und Backpulver vermengen und unter die Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Masse in Förmchen füllen und im Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 15-20 Minuten backen.
4. Für die Vinaigrette: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
5. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
6. Mit Paprikawürfel, Kresse, Schnittlauch garnieren und mit Spargelsoufflé servieren.