



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 6 PORTIONEN

FÜR DAS SOUFFLÉ

250 g	QimiQ Classic
6	Eigelb
80 g	Bärlauch, frisch
200 g	Topfen / Quark 10 % Fett
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

250 g	QimiQ Sahne-Basis
2	rote Zwiebel(n), gewürfelt
1	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
2 EL	Olivenöl
300 g	Kamut, gekocht
125 ml	Weißwein
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
30 g	Bärlauch, geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für das Soufflé: QimiQ Classic, Eigelb, Bärlauch, Topfen, 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 Sahne-Basis dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehacktem Bärlauch garnieren und mit dem Soufflé servieren.