



PASTINAKENSOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Aufläufe bleiben länger saftig



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g	QimiQ Sahne-Basis
600 g	Pastinaken, frisch, geschält
120 g	Zwiebel(n), fein gehackt
80 g	Äpfel, geschält
120 g	Butter
125 ml	Weißwein
125 ml	Gemüsebrühe
5	Eigelb
150 g	Feta, gerieben
40 g	Weizenmehl
20 g	Semmelbrösel
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
1	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
5	Eiweiß, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 C° (Umluft) vorheizen.
2. Pastinaken, Zwiebeln und Äpfel in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und weich dünsten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. Den Topf vom Herd nehmen, QimiQ Sahne-Basis dazugeben und pürieren.
4. 500 g fertiges Pastinakenpüree mit Eigelb, Feta, Mehl, Brösel, Zitronensaft und -schale glatt rühren, würzen und geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. In befettete und mit Mehl bestäubte Formen füllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 15 Minuten backen.