



# KÄSESOUFFLÉ MIT KAROTTENDIP



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS KÄSESOUFFLÉ

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**340 g** Frischkäse

**125 ml** Schlagobers 36 % Fett

**40 g** Maisstärke

**40 g** Butter

**6** Eigelb

**70 g** Weißbrotbrösel

**6** Eiweiß

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

### FÜR DEN KAROTTENDIP

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**300 g** Frischkäse

**150 g** Karotte(n), gerieben

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

Salz

Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für das Käsesoufflé: Ungekühltes QimiQ Classic mit Frischkäse, Schlagobers, Maisstärke und Butter kurz aufkochen, sodass die Stärke quellen kann.
3. Masse etwas abkühlen lassen und Eigelb und Weißbrotbrösel dazumischen.
4. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Masse in befettete Formen füllen und im Wasserbad im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
6. Für den Karottendip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.