



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 Sahne-Basis
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: QimiQ Sahne-Basis 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.