



ÜBERBACKENES FETAKÄSESOUFFLÉ MIT TOMATEN (CONVOTHERM)



QimiQ VORTEILE

- Gute Standfestigkeit
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Aufläufe werden locker gebunden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, gekühlt
400 g	QimiQ Sahne-Basis
30 g	Butter, gekühlt
35 g	Mehl
5	Eigelb
160 g	Feta, fein gerieben
30 g	Parmesan, fein gerieben
10 g	Schnittlauch, fein gehackt
2 g	Knoblauch, fein gehackt
4	Eiweiß
	Salz
	Pfeffer
	Parmesan, fein gerieben
300 g	Tomate(n), klein gewürfelt
	Estragon

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 100° C Heißluft vorheizen.
2. Butter, Mehl und QimiQ Classic in einem Topf verrühren, danach auf ca. 90° C erhitzen. Topf vom Herd nehmen und Eidotter rasch einrühren.
3. Feta, Parmesan, Schnittlauch und Knoblauch einrühren.
4. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, unter die Masse ziehen, abschmecken und in kleine gefettete Formen (80-100 ml Volumen) abfüllen.
5. Im vorgeheizten Convotherm mit reduzierte Lüfterzahl ca. 40 Minuten backen (ohne Farbe).
6. Kurz überkühlen lassen, aus den Formen stürzen und auf einen tiefen Teller platzieren. Mit QimiQ Saucenbasis übergießen und mit etwas Parmesan bestreuen.
7. Im Convotherm bei 180° C Heißluft ca. 5 Minuten überbacken und mit geschmolzenen Tomaten und frischem Estragon servieren.