



# HIRSEAUFLAUF MIT CURRY AUF RAHMKOHLRABI

## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN HIRSEAUFLAUF

<b>125 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>180 g</b>	Hirse
<b>60 g</b>	Zwiebel(n), gewürfelt
<b>50 g</b>	Olivenöl
<b>150 g</b>	Gemüsebrühe
<b>50 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>1 TL</b>	Currypulver
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>100 g</b>	Topfen / Quark 20 % Fett
<b>3</b>	Eigelb
<b>3</b>	Eiweiß

### FÜR DEN RAHMKOHLRABI

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>250 g</b>	Kohlrabi, geschält
<b>40 g</b>	Butter
<b>125 ml</b>	Weißwein
	Salz
	Weißer Pfeffer, gemahlen
<b>1 EL</b>	Schnittlauch, zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Hirse gut waschen und abtropfen lassen.
2. Zwiebelwürfel in Olivenöl leicht anschwitzen. Hirse dazugeben und kurz anrösten.
3. Gemüsesuppe dazugeben, kurz aufkochen lassen und zugedeckt auf kleinster Stufe ca. ½ Stunde weich ziehen lassen.
4. Gekochte Hirse etwas abkühlen lassen. Geschmolzene Butter, QimiQ Saucenbasis, Topfen, Eidotter und Gewürze dazugeben und gut verrühren.
5. Eiklar steif schlagen und unter die Masse heben.
6. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Hirsemasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 30 Min backen.
7. Für den Rahmkohlrabi das Gemüse in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und weich kochen.
8. Mit QimiQ Saucenbasis aufgießen und würzen.
9. Hirseauflauf mit Rahmkohlrabi anrichten und servieren.