



# BÄRLAUCH-KAMUT-SOUFFLÉ



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS SOUFFLÉ

<b>250 g</b>	QimiQ Classic
<b>6</b>	Eigelb
<b>80 g</b>	Bärlauch, frisch
<b>200 g</b>	Topfen / Quark 10 % Fett
<b>40 g</b>	Butter, geschmolzen
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
<b>600 g</b>	mehlige Kartoffel(n), gegart
<b>260 g</b>	Kamut, gekocht
<b>6</b>	Eiweiß

### FÜR DAS RAGOUT

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	rote Zwiebel(n), gewürfelt
<b>250 g</b>	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
<b>60 g</b>	Olivenöl
<b>600 g</b>	Kamut, gekocht
<b>125 ml</b>	Weißwein
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>30 g</b>	Bärlauch, geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Für das Soufflé: QimiQ Classic, Eigelb, Bärlauch, Topfen, geschmolzene Butter und Gewürze zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Kartoffeln und Kamut dazumischen.
3. Eiweiß steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben.
4. Masse in befettete Förmchen füllen und bei 170 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.
5. Für das Ragout: Zwiebeln und Paprika in heißem Olivenöl anbraten.
6. Kamut dazugeben und mit Weißwein ablöschen.
7. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehacktem Bärlauch garnieren und mit dem Soufflé servieren.