



BROKKOLI SOUFFLÉ MIT TOMATENSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicher
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SOUFFLÉ

750 g QimiQ Classic, ungekühlt

1000 g Brokkoli

5 Ei(er)

25 g Maisstärke

Muskatnuss, gerieben

Salz und Pfeffer

Semmelbrösel, für die Form

Butter, für die Form

FÜR DIE SAUCE

1000 g Passierte Tomaten

80 g Schalotte(n), fein gehackt

60 ml Pflanzenöl

Knoblauch, fein gehackt

2 TL Zucker

2 TL Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Brokkoli in Salzwasser weich kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
3. Für das Soufflé: QimiQ Classic, Brokkoli, Eier, Stärke, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren.
4. Zehn Auflaufförmchen oder Kaffeetassen mit Butter ausstreichen und mit Bröseln bestreuen. Die Brokkolimasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 25 Minuten garen.
5. Für die Sauce: Schalotten in Öl glasig andünsten. Knoblauch, Zucker und Balsamico Essig dazugeben und 2 Minuten weiter dünsten.
6. Passierte Tomaten und Basilikum dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 Minuten auf kleiner Flamme fertig dünsten. Sauce mit einem Stabmixer pürieren.
7. Brokkoli-Soufflé mit Tomatensauce und Basilikumblättern garniert servieren.