



# PASTINAKENSOUFFLÉ



## QimiQ VANTAGGI

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Aufläufe bleiben länger saftig



25



medio

## INGREDIENTI PER 10

**150 g** QimiQ Sauce Base

**160 g** Cipolla (Cipolle),

**10 g** Aglio

**600 g** Pastinaca,

**100 g** Sweet Grass Käse

**160 g** Burro

**60 g** All-purpose flour

**20**

**100** Fondo di pollame

**100 g** Tuorlo d'uovo

**180 g** Bianco dell'uovo

**100 g** Uovo (Uova)

Sale i pepe

Noce moscata

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 170 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Pastinaken und Zwiebeln in Butter anschwitzen. QimiQ Saucenbasis und Geflügelfond dazugeben und weich kochen. Einreduzieren lassen und alles pürieren.
3. Knoblauch, Eigelb, Ei, Käse, Balsamico und Gewürze dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
4. Das Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben. In bebutterte und mit Brösel bestaubte Formen füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.