



HIRSEAUFLAUF MIT CURRY AUF RAHMKOHLRABI

QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DEN HIRSEAUFLAUF

- 125 g** QimiQ Sauce Base
- 180 g** Miglio
- 60 g** Cipolla (Cipolle),
- 50 g** Olio d'oliva
- 150 g** Brodo di verdura
- 50 g** Burro,
- 1** Curry polvere
- Sale
- Pepe nero,
- 100 g** Ricotta, 20 % di grassi
- 3** Tuorlo d'uovo
- 3** Bianco dell'uovo

FÜR DEN RAHMKOHLRABI

- 250 g** QimiQ Sauce Base
- 250 g** rapa,
- 40 g** Burro
- 125** Vino bianco
- Sale
- Pepe blanco,
- 1** Erba cipollina, zum Bestreuen

PREPARAZIONE

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.