



BROKKOLI SOUFFLÉ MIT TOMATENSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Gelingsicher
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DAS SOUFFLÉ

750 g QimiQ Classic,

1000 g Broccoli

5 Uovo (Uova)

25 g Maizena

Noce moscata,

Sale i pepe

Pangrattato,

Burro,

FÜR DIE SAUCE

1000 g Purè di pomodori

80 g Scalogno,

60 Olio vegetale

Aglio,

2 Zucchero

2 Aceto Balsamico

Sale i pepe

Basilico

PREPARAZIONE

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.