



# KOHLRABI-TRÜFFEL CREME

## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 609 G

**50 g** Schalotte(n), fein gehackt

**40 g** Olivenöl

**200 g** Kohlrabi, gewürfelt

**130 g** Gemüsebouillon

**100 g** QimiQ Rahm-Basis

**50 g** Butter

**5 g** weiße Trüffel Paste

**5 g** Salz

**1 g** Weisser Pfeffer

## ZUM BINDEN

**12 g** Stärke, z.B. Maizena

**20 g** Gemüsebouillon

## ZUBEREITUNG

1. Schalotten im Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Gewürfelten Kohlrabi dazugeben, mit dem Fond aufgießen und weichkochen. Glatt mixen und zum Kochen bringen. Mit der Stärke/Gemüsefond Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen.
2. Masse mit QimiQ Classic, Butter, Trüffelpaste und Gewürzen fein pürieren und nachwürzen.