



# KOHLRABI-TRÜFFEL-CREME

## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 609 G

<b>50 g</b>	Schalotte(n), fein gehackt
<b>40 g</b>	Olivenöl
<b>200 g</b>	Kohlrabi, gewürfelt
<b>150 g</b>	Gemüsebouillon
<b>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>50 g</b>	Butter
<b>5 g</b>	weiße Trüffel Paste
<b>5 g</b>	Salz
<b>1 g</b>	Weisser Pfeffer
<b>8 g</b>	Stärke Novation 4600

## ZUBEREITUNG

1. Schalotten im Olivenöl ohne farbe anschwitzen. Gewürfelten Kohlrabi dazugeben, mit dem Fond aufgiessen und weichkochen.
2. Masse mit QimiQ Classic, Butter, Trüffelpaste und Gewürzen im Pacojet geben und fein pürieren. Nachwürzen und mit der Stärke binden.