



# KOHLRABIRAHMRAGOUT MIT KARTOFFELN



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



## Tipps

Mit Kerbel verfeinern.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE KARTOFFELN

<b>600 g</b>	Kartoffeln, gewaschen und in Spalten geschnitten
<b>60 g</b>	Olivenöl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Rosmarinzwige

### FÜR DAS KOHLRABIRAHMRAGOUT

<b>250 g</b>	
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>80 g</b>	Zwiebel(n), in Stücke geschnitten
<b>60 g</b>	Butter
<b>125 g</b>	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
<b>500 g</b>	Kohlrabi,
<b>200 g</b>	Grüne Erbsen
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Kartoffeln mit Olivenöl und den Gewürzen gut mischen, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.
3. Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
4. Butter dazugeben und 2 Min./120 °C dünsten.
5. Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe in den Mixtopf geben. Kohlrabiwürfel in den Varoma geben. Varoma auf den Mixtopf stellen und 12 Min./Varoma/ Stufe 1 einstellen.
6. Varoma zur Seite stellen.
7. QimiQ Sahne-Basis, Kohlrabi, Erbsen und Gewürze in den Mixtopf geben, 2 Min./120 °C/Stufe 1,5 fertig kochen und abschmecken.
8. Mit den Kartoffeln servieren.