



# KOHLRABI-TRÜFFEL CREME

## QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



## INGRÉDIENTS POUR 609 G

**50 g** Schalotte(n), finement hachées

**40 g** Huile d'olive

**200 g** , coupé en dés

**130 g** Bouillon de légumes

**100 g** QimiQ Base crème

**50 g** Beurre

**5 g** weiße Trüffel Paste

**5 g** Sel

**1 g** Poivre blanc

## ZUM BINDEN

**12 g** Fécule de maïs

**20 g** Bouillon de légumes

## PRÉPARATION

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