



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 Gemüsebrühe

100 g QimiQ Classic

50 g Butter

5 g weiße Trüffel Paste

5 g Salz

1 g Weißer Pfeffer

ZUM BINDEN

12 g Maisstärke

20 g Gemüsebrühe

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.