



KOHLRABI-TRÜFFEL-CREME

QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- 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
150 g	Gemüsebrühe
100 g	QimiQ Classic
50 g	Butter
5 g	weiße Trüffel Paste
5 g	Salz
1 g	Weißer Pfeffer
8 g	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.