



KOHLRABIRAHMRAGOUT MIT KARTOFFELN (THERMOMIX®)



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

600 g	Kartoffeln, gewaschen und in Spalten geschnitten
60 g	Olivenöl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Rosmarinzweige

FÜR DAS KOHLRABIRAHMRAGOUT

250 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Knoblauchzehe(n)
80 g	Zwiebel(n), in Stücke geschnitten
60 g	Butter
125 g	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
500 g	Kohlrabi, geschält und in ca. 1 cm Würfel geschnitten
200 g	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.