



KOHLRABI-TRÜFFEL CREME

QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



semplicement

INGREDIENTI PER 609 G

50 g Scalogno,
40 g Olio d'oliva
200 g rapa,
130 g Brodo di verdura
100 g QimiQ Classic
50 g Burro
5 g Pasta di tartufi bianchi
5 g Sale
1 g Pepe blanco

ZUM BINDEN

12 g Maizena
20 g Brodo di verdura

PREPARAZIONE

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.