



## Kohlrabi Kartoffel Ragout



55 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

für 4 Personen

500 g	Kohlrabi
300 g	Kartoffeln
500 g	Wasser
4-5	Radieschen
1 Bund	frischer Schnittlauch
1 TL	Salz
1 TL	Zitronensaft
175 g	<b>Rupp Feinster Streich Bergkäse</b>

### Zubereitung

- 1** Kohlrabi und Kartoffeln schälen, in 1,5 cm große Würfel schneiden und in den Varoma-Behälter füllen.
- 2** Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, verschließen und 23-25 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten. Währenddessen Radieschen in feine Stifte und Schnittlauch in Röllchen schneiden. Varoma zur Seite stellen und Mixtopf leeren.
- 3** Kohlrabi-Kartoffel-Gemüse, Salz, Zitronensaft, die Hälfte der Schnittlauchröllchen und Rupp Feinster Streich mit Bergkäse in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 2 mischen. In eine Schüssel umfüllen und mit Schnittlauchröllchen und Radieschenstiften garniert servieren.