

Porree-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

700 g Porree – 800 g Kartoffeln – 1 Paprika – 1 EL Butter – Salz – Pfeffer – Zucker – Paprika, edelsüß – 100 ml Milch – 1 TL Zitronensaft – Muskatnuss – 50 g Schinken oder Räuchertofu

Zubereitung:

- Die Kartoffeln gründlich waschen und in kleine Würfel schneiden
- Porree in Ringe schneiden und waschen, Paprika würfeln
- Schinken oder Tofu ebenfalls klein schneiden
- Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln kurz darin anbraten
- Nach wenigen Minuten die Lauchringe zufügen und alles bei mittlerer Hitze dünsten. Regelmäßig umrühren
- Wenn der Lauch anfängt zusammenzufallen, mit der Milch ablöschen und etwa 20 Minuten köcheln lassen
- In der Zwischenzeit etwas Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und dort den Schinken oder Tofu (je nach Geschmack) anbraten
- Wenn die Kartoffeln gar sind, Schinken / Tofu unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, Zucker und Zitronensaft abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

