

Porreepfanne mit Kräutersoße



Zutaten für 4 Personen:

500 g Hackfleisch
3 Stangen Porree
1 TL Salz,
½ TL Pfeffer
150 g mittelalter Gouda
1 kg Belana Kartoffeln
30 g Margarine
40 g Mehl
½ Liter Gemüsebrühe
etwas Sahne
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Porree ab der Mitte des weißen Schaftes längs einschneiden und unter fließendem Wasser waschen, in 1 cm breite Streifen schneiden. Hackfleisch in einer Pfanne anbraten und würzen. Porree zugeben, mit anbraten und mit einem Deckel für circa 15 Minuten garen. Zwischendurch Hackfleisch und Porree wenden. Käse reiben und über die Hackfleisch-Porreemasse geben. Bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel schmelzen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Sie werden als Beilage serviert.

Für die Kräutersoße eine Mehlschwitze herstellen, abschmecken und in feine Ringe geschnittenen Schnittlauch hinzugeben. Mit Sahne verfeinern.

Rezepte: Doris Overhues, Fotos: Anja Frielinghaus