

Guidohof

demeter



*Frisches
vom Biohof
direkt ins Haus*



Porreegemüse mit Currysahne

Zutaten für 4 Personen

- Kartoffeln
- 2 Stangen Porree
- 70 g Butter
- Kräutersalz
- 1-2 TL scharfes Currypulver
- 2 gestr. EL Mehl
- 250 ml Sahne
- 1 EL Petersilie

Zubereitung

- Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen.
- Porree putzen und waschen. Nur die weißen und hellgrünen Blattanteile in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 20 g Butter, Salz, und 1/4 Liter Wasser zum Kochen bringen. Porreescheiben zugeben. Zugedeckt 8-10 Min. kochen, anschließend in einen Sieb abgießen, das Gemüsewasser dabei auffangen. Flüssigkeit evtl. mit Gemüsebrühe auf 250 ml auffüllen.
- Restliche Butter im Topf erhitzen. Currypulver darin anschwitzen, dann das Mehl einrühren. Gemüsewasser und Sahne zugießen und unter Rühren mit dem Schneebesen 3-5 Min. köcheln lassen.
- Den Porree vorsichtig unter die Sauce heben, noch einmal erhitzen und mit Salz abschmecken.
- Mit Petersilie bestreut und Salzkartoffeln servieren.

**Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!
Eure Guidos**