

Kartoffelgulasch mit Porree

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln – 700 g Porree – Öl – 250 ml Wasser – 400 ml Milch – Salz – Pfeffer – 1-2 TL Thymian – 200 g Sahne – 150 g Käse (gerieben) – Petersilie

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und würfeln
- Porree putzen, in grobe Ringe schneiden und gut waschen
- Öl in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Porree unter Rühren kräftig anbraten
- Wasser, Milch und Gewürze zugeben, aufkochen lassen und zugedeckt bei milder Hitze köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind
- Sahne und Käse untermischen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

