

## Porree und Möhren in Schnittlauchsahne

### Zutaten für 4 Portionen:

600 g Porree – 500 g Möhren – 1 EL Butter – 1 TL gemahlener Koriander – 200 g Sahne – 1 Bund Schnittlauch – Salz – Pfeffer – Cayennepfeffer

### Zubereitung:

- Den Porree putzen, waschen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden
- Die Möhren schälen und in fingerdicke Stifte schneiden
- Die Butter in einem Topf zerlassen und Porree und Möhren bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten
- Die Hitze herunterstellen und das Gemüse im geschlossenen Topf 5-10 Minuten dünsten
- Koriander darüber stäuben, Sahne angießen und aufkochen lassen; zugedeckt fertig garen
- Den Schnittlauch waschen, trocknen und in kleine Röllchen schneiden
- Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und mit Schnittlauch bestreut servieren
- Dazu passt Reis oder Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

