

## Porreeauflauf mit Frischkäse

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Porree – Salz – 1 EL Sonnenblumenkerne – 500 g Frischkäse – 100 g geriebener Käse – 125 ml Milch – 3 Eier – Pfeffer – Muskat – 1 EL Zitronensaft

### Zubereitung:

- Das untere Ende vom Porree abschneiden, den Rest in ca. 5 cm lang Stücke schneiden und waschen
- In kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen
- Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und beiseite stellen
- Den Frischkäse mit der Milch und der halben Menge Käse vermischen
- Die Eier trennen
- Das Eigelb unter die Frischkäsemischung rühren und alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken
- Das Eiweiß steif schlagen und unterheben
- Die Hälfte der Käsemasse auf dem Boden einer gefetteten Auflaufform (mit Deckel) verteilen
- Den Porree darauf geben und mit den Sonnenblumenkernen bestreuen
- Die übrige Käsemasse auf dem Porree verteilen und den Auflauf zugedeckt im Ofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen
- Den Deckel abnehmen, den restlichen Käse auf dem Auflauf verteilen und noch weitere 10 Minuten überbacken
- Dazu passen Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

