

Porree-Gemüse in Currysahne

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Porree – 100g Butter – Kräutersalz – scharfes Currypulver – 3 EL Mehl – 250ml Sahne – 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

- Porree putzen, gründlich waschen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Petersilie waschen, trocknen und fein hacken
- 20g Butter in einem Topf zerlassen
- Porree zugeben und kurz unter Rühren anbraten. Salzen und mit ¼ l Wasser ablöschen, dann etwa 10 Minuten bei milder Hitze mit Deckel köcheln lassen
- Porree abgießen, dabei das Gemüsewasser auffangen. Flüssigkeit bei Bedarf mit Gemüsebrühe auf 250ml auffüllen
- Die übrige Butter im Topf erhitzen, je nach Geschmack 2-3 TL Currypulver darin anschwitzen und das Mehl einrühren
- Gemüsewasser und Sahne hinzu gießen und unter Rühren aufkochen lassen. 3-5 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren
- Das Gemüse unter die Sauce heben, mit Salz abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren
- Dazu passen Nudeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

