

REZEPTE MIT PORREE

Kartoffelsuppe mit Lauch (4 Personen)

500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
200 g Lauch
1 EL Butter
800 ml Gemüsebrühe
Jodsalz, Pfeffer
Muskat
100 g Sahne
1 Bund Schnittlauch

Kartoffeln schälen und würfeln
Zwiebel in feine Würfel schneiden
Lauch in feine Ringe schneiden
Butter zerlassen, Zwiebel, Lauch und Kartoffeln dazugeben und andünsten
Gemüsebrühe zugießen und würzen. 15 Min. garen, pürieren
Sahne leicht anschlagen und erst kurz vor dem Servieren unterziehen
Schnittlauchröllchen auf die Suppe streuen.

Tipp: 100 g in Streifen geschnittenen Lachs nach dem Pürieren zugeben

Kartoffel-Lauch-Gratin (6 Personen)

1 kg rohe Kartoffeln
400 g Lauch
1 Becher saure Sahne
1 Becher Sahne
Jodsalz, Pfeffer
etwas Worcestersauce
2-3 EL Kräuter (Petersilie, Majoran, Liebstöckel)

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben
Lauch in Ringe schneiden und über die Kartoffeln geben
Übrige Zutaten verrühren und über die Kartoffelscheiben gießen
Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf mittlerer Schiene etwa 60 Min. garen

Porree-Quiche (4-6 Personen)

Teig:
250 g Mehl
1 Würfel Hefe
½ TL Jodsalz
1 Prise Zucker
Oliven- oder Rapsöl
100 ml Wasser

Belag:
400 g Rinderhackfleisch
1 Stange Porree
2 Knoblauchzehen
2 EL Petersilie
Jodsalz, Pfeffer
6 Stangen Porree
1 EL Raps- oder Olivenöl
200 g geriebenen Emmentaler

Teig: Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Den Teig auf einem eingefetteten Backblech ausrollen und nochmals ruhen lassen

Belag: 1 Stange Porree putzen, waschen und feine Ringe schneiden. Anschließend in Öl dünsten. Das Hackfleisch dazugeben, salzen, pfeffern und krümelig anbraten. Knoblauch und Petersilie dazugeben

Anschließend die Porreeringe der 6 weiteren Porrees dazugeben und mit geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen

Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse über den Teig verteilen, mit Käse bestreuen und in den vorgeheizten Backofen bei 180° C auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen