

## 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