

## Rezepte mit Porree bzw. Lauch

### Porree –Kartoffel-Cremesuppe (6 Personen)

750 g Porree  
400 g Kartoffeln  
(mehligkochende)  
50 g Butter

½ Liter Brühe  
¼ Liter Milch  
¼ Liter Sahne  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Muskat  
Schnittlauch

Porree putzen, die Stangen längs einschneiden, unter fließendem Wasser waschen u. in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.  
Butter in großem Topf erhitzen. Porree u. Kartoffeln 8 – 10 Min. darin dünsten, dabei gelegentlich umrühren.  
Mit Brühe, Milch u. Sahne auffüllen u. zum Kochen bringen, mit Gewürzen abschmecken u. ca. 30 Min. köcheln lassen.  
Suppe pürieren u. nochmals abschmecken.  
Falls die Suppe zu dick ist, mit etwas Milch verdünnen.  
Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

### Lauch-Topinambur-Gratin (6 Personen)

500 g Lauch  
500 g Topinambur  
(Erdartischoke, kartoffelähnlich)  
500 g Möhren

1 Becher Schlagsahne oder  
saure Sahne  
1 EL Tomatenmark  
Kräutersalz, Pfeffer  
200 g geriebenen Gouda

Lauch, Topinambur u. Möhren putzen und waschen, in dicke Scheiben schneiden und abwechselnd in eine Gratin- bzw. Auflaufform schichten.  
(statt Topinambur können auch Kartoffeln verwendet werden)

Sahne und Tomatenmark gut verrühren, mit den Gewürzen abschmecken und über das Gemüse gießen.

Gemüse mit ger. Gouda bestreuen  
Backzeit: bei 200 °C ca. 45 Min. garen

### Niedersächsische Porree-Torte (6 Personen)

*Teig:*  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Ei  
100 g Butter

*Belag:*  
750 g Porree  
100 g durchwachsener Speck  
1 EL Öl

2 Eier  
¼ Liter saure Sahne  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

*Teig:*  
Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und 1 Std. ruhen lassen.

*Belag:*  
Porree putzen, die Stangen längs einschneiden, unter fließendem Wasser waschen u. in feine Ringe schneiden.

Speck würfeln u. in Öl anbraten. Porree dazugeben, würzen u. zugedeckt 6 – 8 Min. bei schwacher Hitze schmoren.

Den Teig ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen. Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen. Porreefüllung auf den Boden geben.

Eier, Sahne, Salz u. Pfeffer verquirlen u. über den Porree gießen. Porree-Torte im Backofen auf mittlerer Schiene 45 Min. backen.

Tipp: Mit frischem, saisonalem Salat servieren.