



Porree-Gemüse in Currysahne

Zutatenliste

Dazu passen Reis oder Salzkartoffeln.

2 Stangen Porree
70 g Butter
Kräutersalz
1-2 TL scharfes Currypulver
2 gest. EL Mehl
250 ml Sahne
1 EL Petersilie, TK

Zubereitung

Porree putzen, waschen, nur die weißen und hellgrünen Blattanteile in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 20 g Butter, Salz, und 1/4 l Wasser zum Kochen bringen. Porree zugeben. Gemüse zugedeckt 8-10 Min. kochen, anschließend in einen Sieb abgießen, dabei das Gemüsewasser auffangen. Flüssigkeit evtl. mit Gemüsebrühe auf 250 ml auffüllen. Restliche Butter im Topf erhitzen. Currypulver darin anschwitzen. Mehl einrühren. Gemüsewasser und Sahne zugießen, unter Rühren mit dem Schneebesen 3-5 Min. durchkochen. Das Gemüse vorsichtig unter die Sauce heben, noch einmal erhitzen und mit Salz abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten, Garzeit: 20 Minuten

Guten Appetit!