



Porree-Röllchen, überbacken

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 20 Min. Backzeit

1 kg Porree	Porree putzen, waschen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden.
Salz	In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.
2 EL Margarine	Fett in einem Topf schmelzen.
2 EL Mehl	Mehl einrühren und kurz anschwitzen.
200 ml Gemüsebrühe	Brühe und
200 ml Milch	Milch unter Rühren zugießen. Aufkochen und 3–5 Minuten köcheln lassen.
100 g Schmelzkäse	Schmelzkäse unterrühren und mit
Salz, Pfeffer	Salz und Pfeffer abschmecken.
100 g (Hart-)Käse	Käse reiben.
8 Scheiben gekochter Schinken	Porreestücke mit Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform geben. Soße darüber gießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten überbacken.

Süßkartoffel-Möhren-Porree-Pfanne

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 30 Min.

700 g Süßkartoffeln	Süßkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden.
1-2 Möhren	Möhren schälen, längs vierteln und in Stücke schneiden.
2 Stangen Porree	Porree waschen und in Ringe schneiden.
3 Knoblauchzehen	Knoblauch schälen und fein hacken.
2 EL Öl	Öl in einer Pfanne erhitzen. Süßkartoffeln ca. 5 Min. anbraten, dabei öfter wenden. Porree, Möhren und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten.
Cayennepfeffer	Mit Cayennepfeffer und
½ TL Oregano	Oregano und
Salz	wenig Salz würzen.
200 ml Gemüsebrühe	Brühe zugießen, aufkochen und 8-10 Min. bei geschlossenem Deckel schmoren.
100 g Erdnüsse, geröstet, gesalzen	Zuletzt die grob gehackten Erdnüsse zugeben.
1 EL Öl	1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und
4 Eier	die Eier darin zu Spiegeleiern braten.
	Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Gemüse mit den Spiegeleiern anrichten.