

## Lauchgemüse mit Tomaten für 4 Personen

800 g Porree	putzen, mit einem Messer der Länge nach durchschneiden und unter fließendem Wasser waschen. Dann in große Stücke, ca. 1,5 - 2 cm lang schneiden.
200g Zwiebeln	würfeln.
500g Tomaten	achteln.
80 g Frühstücksspeck	in Streifen schneiden. Frühstücksspeck zusammen mit
2 El. Öl	in einem Topf oder Pfanne mit dazu passendem Deckel zart anbraten. Zwiebelwürfel mit in die Pfanne geben, ebenfalls mit anschmoren. Porree hinzugeben und mit einem Rührlöffel unter die Zwiebeln unterheben. Tomaten ebenfalls zugeben.
Salz & Pfeffer	Alles mit abschmecken, umrühren, den Deckel auflegen und bei schwacher Hitze ca. 10 - 12 Min. im eigenen Saft schmoren lassen. Eventuell noch einmal mit
Salz & Pfeffer	abschmecken. Zwischendurch mal umrühren.