

Porree-Pfanne für 4 Personen



400g Porree
1 Bund Frühlingszwiebeln
200g Kartoffeln
300g rote Paprika
1 Tl.

und
in Ringe schneiden.
und
in kleine Würfel schneiden.
in einer hohen Pfanne erhitzen,
dann die Kartoffeln kurz darin anbraten.

80 g Schinkenwürfel

zugeben.
Nach kurzer Zeit die Porree- und Lauchringe hinzufügen und alles
bei mittlerer Hitze dünsten.

Salz & Pfeffer,
2 Tl. Zucker,
Paprikapulver edelsüß,
etwas Zitronensaft
Muskat

Mit.

und
würzen bzw. abschmecken. Köcheln, bis der Lauch zusammen fällt.

etwas Milch

Zum Schluss mit
ablöschen.
Ca. 20 - 30 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.
Wenn die Kartoffeln gar sind ist die Porree-Pfanne fertig.