

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

500g Tomaten

80 g Frühstücksspeck

2 El. Öl

würfeln.

achteln.

in Streifen schneiden. Frühstücksspeck zusammen mit 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.