

Cremige Porreesoße






Porree oder Lauch kommt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum, ähnelt geschmacklich der Zwiebel, ist aber nicht so scharf. Zusammen mit einem Schuss Sahne wird er zu einem milden Genuss.

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 200 ml Sahne
- 300 ml Vollmilch
- 400 g Vollkornnudeln (Penne)
- 500 g Lauch
- Salz
- 1 TL Senf
- Muskat
- 150 g Emmentaler, gerieben

Auf einen Blick

-  **Warme Mahlzeit**
-  **Zeit: 25 Minuten**
Mit Kind: 25 Minuten
-  **Allergene: Milch, Gluten**

So geht's

1. Sahne und Vollmilch in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen und auf mittlerer Stufe 15 Minuten köcheln lassen.
2. Nudeln nach Packungsanleitung garen.
3. In der Zwischenzeit den Lauch waschen, putzen, der Länge nach halbieren, fein schneiden und in wenig Salzwasser mit geschlossenem Deckel 5 Minuten bissfest dünsten.
4. Senf in die Sahne-Milch einrühren und mit Muskat und Salz abschmecken.
5. Lauch zu der Sahne-Milch geben, nochmals abschmecken und mit den Nudeln vermischen.
6. Nudeln mit dem Käse genießen.

Die Soße ist eine tolle Basissoße, die sich je nach Geschmack mit Fisch, Fleisch, Kochschinken, Tofu oder auch Kichererbsen ergänzen lässt.