

Gratinierter Porree

Zutaten:

1 kg	Porree (gleich dicke Stangen)
6 El	Joghurt
6 El	Sauerrahm
2 El	Parmesan oder Pecorino
20 g	Margarine zum fetten der Auflaufform
40 g	Sonnenblumenkerne
1 El	Öl
	Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

- Porree putzen und in gleich lange Stücke (ca. 10 cm) schneiden und kurz blanchieren,
- Sonnenblumenkerne in Öl anrösten und salzen
- Joghurt und Sauerrahm glatt rühren und würzen
- Parmesan reiben und unter Joghurtmasse ziehen
- Porree in gefettete Auflaufform schichten und mit Joghurtmasse übergießen und zum Schluss Sonnenblumenkerne drüberstreuen
- Bei Umluft 185 ° Grad 20 min backen

Kann auch noch mit Kartoffeln gemischt werden.

Die Gärtnerei Neiteler wünscht einen guten Appetit !!!!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de