

GEMÜSEAUFLAUF MIT PORREE UND SCHWARZWURZEL

Kategorie: **ABENDESSEN** **FLEISCH** **MITTAGESSEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 100 g Porree
- 250 g Schwarzwurzel
- 1 Teelöffel Butter
- 75 ml Sahne
- 75 ml Gemüsebrühe
- 0.5 Stück Zwiebel
- 1 Stück Ei
- 40 g Käse (Ziege)
- 2 Scheiben Schinken (Rind)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich säubern, schälen (am Besten mit Handschuhen!) und sofort in Essigwasser legen. So werden die unter der dunklen Schale weißen Wurzeln nicht braun. Für 15-20 Minuten in kochendem Wasser garen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Porree gut waschen. Den dunkelgrünen Teil sowie 1 cm des unteren Endes entfernen. Den Porree ca. 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Nun die Stange(n) in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Diese mit Schinken umwickeln.

In einer Pfanne die in Würfelchen geschnittene Zwiebel andünsten, mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken. Für ein paar Minuten köcheln lassen. Die Pfanne von der heißen Herdplatte nehmen und das Ei, sowie den geraspelten Ziegenkäse (hier eignet sich zum Beispiel Ziegengouda) unterrühren.

In eine Auflaufform zunächst die umwickelten Porree-Stücke legen. Die Schwarzwurzeln darüber geben und alles mit der Sauce übergießen. Etwa 20 Minuten im Ofen backen.