Italienischer Porree-Auflauf

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Porree
- » Salz & Pfeffer
- » 8 Lasagneplatten
- » 4 Tomate(n)
- » 200g Mozzarella
- » 8 Scheiben Parmaschinken
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 2 EL Mehl
- » 200g Schlagsahne
- » 375ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 30g Parmesan
- » 2 EL Pinienkerne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Porree putzen, waschen und in 8 ca. 10cm lange Stücke schneiden. Rest Porree in Ringe schneiden. Porreestangen in kochendem Salzwasser ca. 10min garen.

2. Lasagneplatten in kochendem Salzwasser ca. 3min garen. Tomaten putzen, waschen, vierteln, entkernen. Fruchtfleisch würfeln. Mozzarella in Scheiben schneiden. Porreestücke mit jeweils einer Scheibe Schinken und einem Lasagneblatt umwickeln und in eine ofenfeste Form legen.

3. Fett erhitzen, Porreeringe darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Sahne und Brühe unter Rühren angießen, aufkochen. Parmesan unterrühren. Soße mit Salz und Pfeffer würzen, über die Porreestangen verteilen. Mit Pinienkernen und Tomaten bestreuen. Mozzarella darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 30min überbacken.

Nährwerte: 910kcal/E31g/F65g/KH44g pro Portion

angelegt am: 28.01.2004 Rezept-Nr: 877

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke