

Porree-Kartoffel-Pfanne

Für zwei Personen:

800 g festkochende Kartoffeln
2 Stangen Porree
400 ml Milch
400 ml Sahne
Kräuter der Provence
Pfeffer
Salz
1 - 2 TL Speisestärke (optional)

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Porree waschen und in 2 cm große Würfeln bzw. 2 cm große Ringe schneiden.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Porree zugeben und kurz andünsten. Anschließend Kartoffeln zugeben und mitdünsten.
3. Milch und Sahne zugeben und alles aufkochen. Offen bei großer Hitze 15-20 Minuten weich garen, sodass die Flüssigkeit etwas einkocht. Restflüssigkeit nach Belieben mit kalt angerührter Stärke sämig binden. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken.