

Porree mit Champignons

Zutaten

400 g Porree

12 Champignons

1 Becher Creme fraiche

40 g Parmesan

Gemüsebrühe

Kräutersalz; Pfeffer

Zubereitung

Champignons kleinschneiden, Porree in schmale Ringe schneiden. Beides zusammen mit Öl in einer Pfanne erhitzen und leicht anbraten. Mit Gemüsebrühe abschmecken. Creme fraiche dazugeben und alles in eine mit Butter bestrichene Auflaufform geben. Parmesan darüber streuen und bei 185 Grad / 10 Min. lang backen.