

# Kartoffel-Lauch-Gemüse

*Für 4 Personen*

## **Zutaten:**

200 g	Kartoffeln, festkochend
200 g	Lauch
20 g	Butter
150 ml	Rinderbrühe, hell
100 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskat, Chili
ca. 5 g	Speisestärke
	Petersilie, gehackt
1 EL	Tomatenwürfel
1 EL	geschlagene Sahne
4	Kerbelzweige

*Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit ca. 20 Minuten*

1. Für das Gemüse die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch längs halbieren, waschen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Die Kartoffelwürfel in Butter ohne Farbe anbraten, mit Brühe (Würfel) auffüllen und darin die Kartoffel garen. Den Lauch dazugeben, mit der Sahne aufgießen und solange köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Mit in Wasser angerührter Speisestärke binden.
3. Zum Schluss die Petersilie, Tomatenwürfel und evtl. die Sahne unterrühren und mit den Hackfleischaltern servieren. Mit Kerbel garnieren.