

Lauch-Kartoffeln in WW-Sauce

Gemüse
Kartoffeln

4 Personen

Zutaten:

500 g Lauch (Porree)
500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
40 g Butter
1/4 l milde Fleischbrühe
1 EL Mehl!
100 ml trockener Weißwein
200 g Schlagsahne
150 g Parma- oder ein anderer luftgetrockneter Schinken
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
geriebene Muskatnuss

Vorbereitung:

Den Lauch putzen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Sieb unter kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Die gewaschenen Kartoffeln schälen und in gut 2 cm große Würfel schneiden.

Zubereitung:

Lauch in 20 g Butter andünsten. Die Kartoffeln samt Brühe zufügen und das Gemüse zugedeckt in etwa 15 Minuten garen. Die restliche Butter mit dem Mehl verkneten. Wein und Sahne unter die Lauch-Kartoffeln rühren und aufkochen lassen. Die Mehlbutter in kleinen Bröckchen in die Flüssigkeit einrühren und kochen, bis diese glatt gebunden ist. Die Schinkenscheiben zu Röllchen drehen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. In eine weite, vorgewärmte Schüssel geben und die Schinkenröllchen