



www.timskitchen.de

Cremiges Lauch-Erbesen-Gemüse

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

300	g	Lauch
300	g	tiefgefrorene Erbsen
50	g	Butter
100	g	Crème fraîche
1	TL	Zucker
1,5	TL	Meersalz
½	TL	Weizenmehl (Typ 405)



Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten

Zubereitung:

Vom Lauch die Wurzel und das äußerste Blatt entfernen. Danach den Lauch der Länge nach aufschneiden, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.

Einen Topf bei größerer Hitze auf das Kochfeld stellen und die Butter hinein geben. Sobald diese geschmolzen ist, den Lauch zusammen mit dem Mehl hineingeben und drei Minuten anschwitzen. Der Lauch oder das Mehl sollen keine Farbe nehmen. Dann die gefrorenen Erbsen, Zucker, Salz und die Crème fraîche in den Topf geben, gut umrühren und bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel zehn Minuten garen.

Eine köstliche Beilage, welche hervorragend zu gebratenem Fisch oder Fleisch passt.