

Lauchgemüse an Paprikasauce

für vier Personen

Zutaten

2 EL Sonnenblumenöl
2TL Paprika edelsüss
600g Lauch
1 Prise Salz
1 TL Tomatenpüree
1 EL Mehl
1 dl Rotwein
1 dl Wasser
1 EL Bouillonpaste
1,5 dl Rahm oder Sojarahm
Salz, Pfeffer
Maizena

Vorbereitung

Lauch längs halbieren, in 2cm Stücke schneiden, gut waschen und abtropfen lassen

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen
Paprika begeben, kurz anziehen
Lauch und Salz begeben, auf mittlerer Stufe während 5 Min. dünsten

Mehl und Tomatenpüree begeben, anziehen

Mit Rotwein ablöschen und leicht einkochen

Wasser und Bouillonpaste begeben und zugedeckt 10 bis 15 Min. auf kleiner Stufe weich dünsten

Am Schluss den Rahm beifügen

Sauce abschmecken und um die gewünschte Konsistenz zu erhalten, allenfalls mit Maizena leicht abbinden oder falls sie zu dick ist, noch etwas Wasser begeben

Tipp: Mit Reis servieren