

Lauch mit Tomatensauce und Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Lauch – 3-4 Lorbeerblätter – 250 ml Rotwein oder Gemüsebrühe – 1 Dose Tomaten – 800 g Kartoffeln – Salz – Pfeffer – Rotweinessig – Öl oder Butter

Zubereitung:

- Kartoffeln mit Schale kochen
- Lauch putzen, in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und waschen
- Öl oder Butter erhitzen und den Lauch darin kräftig anbraten
- Lorbeerblätter zugeben, mit Wein oder Gemüsebrühe ablöschen und so lange ohne Deckel weiter schmoren bis die Flüssigkeit verdampft ist
- Tomaten zugeben und nach und nach mit Wasser auffüllen bis eine sämige Sauce entsteht
- Die gekochten Kartoffeln schälen, vierteln und zum Lauch geben, köcheln lassen bis der Lauch gar ist
- Mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

