

Gebratener Porree „Calabrese“

Zutaten für 2 Personen:

- 3 dicke Stangen Porree
- Meersalz, Olivenöl
- 1 Glas Weckzeit-Pesto Kürbiskern-Basilikum „Calabrese“

Den Porree kurz über der Wurzel mittig einschneiden und bis zur Spitze in zwei Hälften teilen. Nicht komplett durchschneiden, so kann man ihn besser putzen. Danach unter fließendem Wasser säubern. Gut ausschütteln, die äußeren dunklen Blätter entfernen, mit etwas Küchentrepp trocken tupfen und die Wurzel abtrennen. Dann den Porree in ca. 10 – 15 cm lange Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Porree bei mittlerer Hitze ca. 10 – 15 Minuten braten. Am Ende der Garzeit, geben Sie noch eine gute Prise Meersalz hinzu. Den Porree aus der Pfanne nehmen, auf einer Servierplatte anrichten und mit ca. 5 – 6 Tl Pesto bestreichen

Sie können dieses Gericht auch kalt als Antipasti reichen. Sehr lecker!!!!

Guten Appetit!