

## Porree – Tomatenauflauf, ein neues Rezept aus „Kurz und Knapp“ vom nlv

Für 4 Personen

### Zutaten:

500 g Mett  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Porreestangen  
1 Dose gehackte Tomaten (alternativ: frische Tomaten klein gewürfelt)  
200 ml Sahne  
150 g geraspelter Käse (Gouda)  
2 EL Öl zum Braten  
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

### Zubereitung:

Mett in Öl scharf anbraten („Kruschelmett“), Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit anbraten, würzen.

Die Masse in eine Auflaufform geben, gehackte Tomaten mit Saft darüber verteilen, Porree klein würfeln, kurz abwällen (überbrühen) und über der Tomaten-Mett-Masse verteilen.

Sahne mit Gewürzen mischen und über den Auflauf geben. Obendrauf den Käse verteilen.

Bei 200 ° C im Backofen 20 Minuten backen.

