

Frische schmecken

bei Globus



Lauchgemüse
Beilage



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Lauch

200-250 ml Globus Milch

1 TL Kümmelsaat

1 EL Globus Öl

2 EL Butter

1 EL Globus Mehl

Globus Salz



4 Personen



ca. 35 Minuten



Wir empfehlen:

Familie Bougrier
Touraine Sauvignon
Blanc

Weinliebhaber
Club

Zubereitung:

Lauch putzen, das Weiße und Hellgrüne längs einschneiden und gründlich waschen. Abtropfen lassen und in 1 cm breite Ringe schneiden.

Lauch in Öl und 1 EL Butter sowie etwas Salz andünsten. Kümmel fein zerstoßen, mit 200 ml Wasser zum Lauch geben und 5 Min. kochen. Lauch abgießen, Garflüssigkeit auffangen. 1 EL Butter im Topf zerlassen und Mehl zugeben. Garflüssigkeit mit Milch auf 450 ml auffüllen, unter Rühren zum Mehl geben. Lauch zugeben und 2-3 Min. kochen.