

Frische schmecken bei Globus



Apfel-Lauch-Gemüse
Beilage



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Lauch

2 Äpfel (Elstar)

4 EL Butter

200 ml Apfelsaft

4 EL Haselnusskerne, gehackt

Salz, Pfeffer

2 Msp. Paprikapulver, edelsüß

1 EL Majoran, gehackt

4 EL Crème fraîche



4 Personen



ca. 30 Minuten



Zubereitung:

Den Lauch putzen, in dünne Ringe schneiden und gründlich waschen. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelspalten kurz anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. Den Lauch mit den verbleibenden 2 EL Butter anbraten, mit dem Apfelsaft ablöschen und ca. 10 Minuten dünsten. Anschließend mit Salz, Pfeffer, edelsüßem Paprikapulver und grob gehackten Majoranblättchen würzen, die Apfelspalten, die Crème fraîche und die gehackten Haselnusskerne darüber geben.