

# 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.