

Porettenzapp

(Rezept von Lea Linster)

Für 2 Personen

Zutaten :

3 große Lauchstangen

Pellkartoffeln (mit der Schale gekocht)

1 Ei

Zubereitung :

Von 3 Stangen Lauch die Enden abschneiden, waschen und in Stücke von ca. 15 cm Länge schneiden. 15 Minuten im Dampfgarer garen (oder im Schnellkochtopf 5 Minuten oder in Wasser, dann aber liegend ca. 20 Minuten).

Die Pellkartoffeln garen. 1 Ei hart kochen.

Eine **Vinaigrette** zubereiten aus:

3 EL Weissweinessig

6 EL Öl

Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker

1/2 TL Senf (Dijon-Senf)

je 1/2 TL fein geschnittener Estragon (oder getrockneter Estragon) und Schnittlauch

1/2 Schalotte fein geschnitten

Den Porree mit den Kartoffeln auf je einen Teller geben und die gut verquirlte Vinaigrette darüber verteilen.

Mit dem fein gehackten Ei bestreuen und servieren.

