Laubfrosch Ragout
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

50 gr rohe Schinkenwürfel, 1 Esslöffel Öl, 750 gr Porree, 400 gr Fleischwurst, 1 Dose Tomatencremesuppe, 1 Tasse Milch, Kartoffelpürre, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Porree waschen und putzen, in 2 cm lange Stücke schneiden und Fleischwurst würfeln.

Die Zubereitung:

Gewürfelten rohen Schinken in Öl anbraten, Porree und Fleischwurst hinzufügen und alles 15 Min. dünsten.

Anschließend Tomatencremesuppe und Milch zugießen, kräftig durchrühren, mit Salz abschmecken und noch einmal aufkochen lassen.

Dazu schmeckt Kartoffelpüree.