

# FEBRUAR



Montag		2	9	16	23
Dienstag		3	10	17	24
Mittwoch		4	11	18	25
Donnerstag		5	12	19	26
Freitag		6	13	20	27
Samstag		7	14	21	28
Sonntag	1	8	15	22	29

## Porree-Eintopf mit Petersilie

### Zutaten:

1,5 kg Porree  
750 g Kartoffeln  
1 Liter Brühe  
1/8 Liter Sahne  
20 g Stärkemehl  
Salz, weißer Pfeffer



### Zubereitung:

Porree waschen, in ungefähr 2 cm dicke Scheiben schneiden, Kartoffeln waschen und schälen. In Würfel schneiden. Porree und Kartoffeln in einen mittelgroßen Topf füllen. Jede Schicht leicht salzen und pfeffern. Die letzte Schicht sollte Porree sein- mit Brühe auffüllen. Langsam zum Kochen bringen und für 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Stärkemehl mit Sahne verrühren, Brühe dabei abgießen und mit der Stärkemehl-Sahne-Mischung binden. Nochmals pfeffern und dem Eintopf hinzufügen. Falls gewünscht, kleine Fleischbällchen in den Eintopf geben. Viel Petersilie über den Eintopf streuen.