

Schinkenlauch

(4 Personen)

Zutaten:

- 5 Stangen Lauch
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 1/2 l Milch
- 150 g gekochten Schinken in Streifen geschnitten;
- Butter
- Mehl
- Instandgemüsebrühe
- Pfeffer
- Muskat
- Zitronensaft
- Weißwein nach Geschmack
- Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Knoblauch in Butter goldgelb anbraten,
2. 3 EL Mehl dazu geben,
3. unter Rühren mit verdünnter Milch ablöschen,
4. mit Gemüsebrühe und Pfeffer würzen,
5. Lauch darin weich dünsten
6. Petersilie und Schinkenstreifen unterheben
7. Mit Zitronensaft, Muskat und Weißwein abschmecken