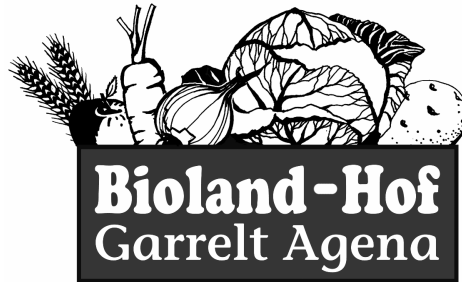


Bioland-Hof Garrelt Agena

Hagenpolder 1
26736 Krummhörn-Schoonorth
Telefon: 04920 - 318
Fax: 04920 - 1339
eMail: info@bioland-hof-agena.de
www.bioland-hof-agena.de



Porree, überbacken

2 dicke Stangen Porree	vom Wurzelende und den trockenen Enden befreien, längs aufschneiden und gut waschen. In 8-10 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser 3 Min. blanchieren, dann kalt abschrecken.
3 EL Rosinen	in
etwas Apfelsaft	einweichen.
2 Eier	mit
200 g Sahne	verquirlen und mit
Muskat, Salz und Pfeffer	würzen. Porreestücke in eine Auflaufform nebeneinander legen, mit der Eiersahne begießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20 Min. backen.
80 g Cashewkerne	grob hacken, in einer Pfanne ohne Fettzugabe kurz rösten.
1 EL Butter	hinzufügen, schmelzen lassen und
1 TL Currypulver	einrühren. Rosinen mit dem Apfelsaft dazugeben, etwas einköcheln lassen. Über dem Porree verteilen,
etwas Butter	in Flöckchen darüber geben und weitere 5 Min. backen.