

Rezept Lauch mit Mascarpone

Zutaten:

2 – 5 Lauchstangen
1 Becher Mascarpone
frischgeriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Nur das Weiße vom Lauch benutzen und jenes gut säubern.
Quer in feine Streifen schneiden in ca. für 10 min in
gesalzenem Wasser blanchieren.

Durch ein Sieb geben, abtropfen lassen, in einen Topf geben.
Den Mascarpone zugeben und würzen.
Weitere 5 min leicht ziehen lassen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)