



Kastanien-Lauch-Pfanne

Quelle: FFF© (Flavio`s Fine Food)

LEVEL easy

ZEITBEDARF ca. 40 Minuten

VEGGIE

Zutaten (4 Personen):

600 g Lauch, in Ringe geschnitten
450 g sterilisierte Kastanien
2,5 dl Gemüsebouillon
2 EL Olivenöl
2 TL Curry, mild
1 Prise Muskatnuss
50 g Crème fraîche
1/2 Bund frischer Majoran, gehackt
1 Zitrone, abgeriebene Schale
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

ANMATT
LADE

Zubereitung:

- Kastanien in heißem Olivenöl anschwitzen.
- Lauch dazugeben und kurz andünsten.
- Mit Bouillon ablöschen, aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kastanien gar, aber noch bissfest sind.
- Zitronenschale, Crème fraîche und Majoran untermischen.
- Gemüsepfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps:

- Wenn die Kastanien-Lauch-Pfanne eine Beilage zu Fleisch ist, reichen 225 g Kastanien und 400 g Lauch.
- Wenn gefrorene oder eingeweichte Dörr-Kastanien verwendet werden, ist die Kochzeit entsprechend anzupassen.