

Porre-Häppchen

20 min 

2 

4 

15 min 



Zutaten

4 Porrestangen, 1 Zwiebel, 3 EL Kochsahne, 2 Eier, 2 Eigelb, 120 g "Mehl" Schär, 1 Knoblauchzehe, 80 g Butter, eine Prise Muskatnuss gerieben, Salz, Pfeffer frisch gemahlen.

Zubereitung

Den grünen Teil der Porrestangen abtrennen. Den weißen Teil in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel zerhacken und mit 25 g Butter und dem Porre 10 Minuten anrösten. Auskühlen lassen. Die Porrecreme mit Mehl bestreuen und gut verrühren. Die ganzen Eier und die beiden Eigelb leicht verrühren und hinzugeben; Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss beimengen. Mit der glatt verrührten Teigmasse kleine Bällchen formen. Von beiden Seiten 5-7 Minuten in der restlichen Butter goldbraun anrösten, mit einem Löffel etwas plattdrücken.

