

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
20 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Frankreich

MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKENER CHICORÉE



KURZ VORGESTELLT

Das Bittergemüse ist das ganze Jahr erhältlich. Überbacken ist es ein Standardgericht der belgischen Küche. Koch Heinz Witschi rezeptierte dieses Gericht in Kochen für Freunde.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|-------|--------------------------|-------|-----------------------------|
| 4 | Chicorée, längs halbiert | 8 Sch | Ziegenkäse, frisch |
| 16 Bl | Salbei | 4 EL | Zitronensaft |
| 24 Bl | Petersilie | 6 EL | Olivensöl |
| 2 Zw | Rosmarin, frisch | 1 TL | Zucker |
| | | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

ZUBEREITUNG

1. In einer Pfanne 1 Liter Wasser mit etwas Meersalz erhitzen. Chicorée darin 5 Min. kochen. Gut abtropfen.
2. Backofen auf 220° C vorheizen. Zwischen die Chicoréeblätter Kräuter einlegen. Den Chicorée auf ein Backblech legen.
3. Chicoréehälften mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Zucker, Meersalz und Pfeffer bestreuen.
4. Im Ofen ca. 7 Min. backen, bis der Käse ein wenig Farbe angenommen hat. Mit feinen Rosmarinsprossen garnieren. Sofort servieren.