AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	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	Olivenöl
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.

Rezept: Heinz Witschi. Kochen für Freunde. AT-Verlag 2000 - Foto: compactcook.com