

## Chicoreeauflauf mit Roquefort

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Chicoree – 300 g Roquefort – 200 g Crème fraîche – Salz – Pfeffer – 1 Bund Petersilie

### Zubereitung:

- Den Chicoree säubern und den Strunk keilförmig herausschneiden. Chicoree längs halbieren und in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten vorgaren
- Den Roquefort zerdrücken, mit dem Crème fraîche mischen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen
- Die Chicoreehälften in eine gefettete Auflaufform legen und die Roquefort-Crème fraîche – Mischung darüber verteilen
- Etwa 10 bis 15 Minuten im Ofen überbacken
- Die Petersilie waschen und fein hacken, über den fertigen Auflauf streuen und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

