

Gebratener Chicoree mit Tomaten und Feta

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Chicoree – 6 Tomaten – 250g Feta – Olivenöl – 1 Knoblauchzehe – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Chicoree längs halbieren und den Strunk herausschneiden
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Chicoree von beiden Seiten darin anbraten bis er gebräunt ist
- Tomaten und Feta grob würfeln und beides mit braten
- Knoblauch schälen und sehr fein würfeln, ebenfalls zugeben und 5 Minuten bei milder Hitze mit Deckel weiter braten
- Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren
- Dazu passen Pellkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

