

Gebratener Chicoree

Zutaten für 4 Portionen:

8-10 Stauden Chicoree – Butter – Salz – Pfeffer – Zitronensaft – Petersilie

Zubereitung:

- Den Chicoree längs halbieren und die Strünke herausschneiden
- Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Chicoreehälften mit der Schnittfläche nach unten anbraten bis sie gebräunt sind
- Aus der Pfanne nehmen und mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in eine gefettete Auflaufform mit Deckel legen
- Butterflöckchen auf dem Chicoree verteilen und alles in der geschlossenen Auflaufform bei 180°C etwa 15-20 Minuten backen. Der Chicoree sollte weich, aber noch leicht bissfest sein
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken
- Petersilie putzen, waschen und fein hacken und über den Chicoree streuen
- Dazu passen Salzkartoffeln und ein Kräuterquark

Wir wünschen guten Appetit!

