

Chicorée mediterran

Zutaten für 4 Portionen:

6-8 Stück Chicorée – 8 EL Olivenöl – 80ml Balsamico-Essig – 250g Cherrytomaten – Kräuter der Provence – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Chicorée putzen und längs in etwa fingerdicke Scheiben schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Chicorée-Scheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten
- Mit Balsamico-Essig ablöschen und bei milder Hitze mit Deckel dünsten lassen bis der Chicorée gar ist, aber noch Biss hat
- Cherrytomaten halbieren und kurz zum Chicoree geben
- Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen und servieren
- Dazu passen Kartoffeln oder ein frisches Baguette oder Fladenbrot

Wir wünschen guten Appetit!

