

Chicoreegemüse mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln – 1kg Chicoree – 500 ml Gemüsebrühe – 150 ml Sahne – 50g Butter – Mehl – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser garen
- Chicoree putzen und den Strunk kegelförmig herausschneiden
- Gemüsebrühe zum Kochen bringen und den Chicoree darin garen. Das Kochwasser aufheben
- Butter in einem Topf zerlassen
- So viel Mehl unterrühren, dass eine cremige Masse entsteht
- Unter ständigem Rühren nach und nach Chicoree-Wasser hinzu gießen. Immer wieder aufkochen lassen bis die gewünschte Saucen-Konsistenz erreicht ist
- Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Sauce über den Chicoree gießen und zusammen mit den Salzkartoffeln servieren

Wir wünschen guten Appetit!

