

CHICORÉE-GRATIN

Zutaten - Gemüse

- 8 Chicorée (ca. 1 kg)
- Salzwasser, siedend
- 2 EL Zitronensaft
- 50g getrocknete Tomaten in Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 ½ dl Vollrahm
- 1 EL [Kerbel](#)
- 3 TL [Bio Würzer](#)
- 2 EL geriebener Sbrinz

Chicorée

Chicorée längs halbieren. Chicorée im siedenden Salzwasser mit Zitronensaft ca. 5 Min. weich köcheln, herausnehmen, abtropfen. Tomaten abtropfen, Knoblauch schälen, halbieren, mit dem Rahm in derselben Pfanne aufkochen, in einem Messbecher fein pürieren. Kerbel fein schneiden, mit dem Käse zur Masse geben, würzen. Chicorée dicht nebeneinander in eine gefettete, weite ofenfeste Form (ca. 2 Liter) legen, Sauce darübergiessen

Überbacken

Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.

