



Chicorée überbacken

Zutaten für zwei Personen

4 Chicorée	für die Beilage (Kartoffelpüree):
200ml Gemüsebrühe	500g Kartoffeln
50g Bergkäse	20g Butter
4EL Semmelbrösel	Muskat, Salz und Pfeffer
Pfeffer	

Zubereitung

Chicorée waschen, den Strunk abschneiden, halbieren und in einer Gemüsebrühe fünf Minuten garen. Brühe abgießen und aufbewahren.

Chicorée in eine gefettete Auflaufform legen, etwas pfeffern und mit der Mischung aus Semmelbrösel und geriebenem Bergkäse bestreuen. Anschließend im Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Für den Kartoffelbrei die gekochten Kartoffeln mit Brühe und Butter unter Zugabe von Muskat und Pfeffer zerstampfen.