Chicoree auf Brüsseler Art

Vegetarisch

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Chicoreestaude(n)
» 6 EL Zitronensaft
» 2 Apfel/Äpfel
» Salz
» 1 Prise Zucker
» 250g Schlagsahne
» 100g Emmentaler
» 50g Butter/Margarine
» 2 Stiele Petersilie
» 2 Stiele Majoran

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Vom Chicorée die äußeren Blätter abtrennen. Kolben halbieren, Strunk keilförmig herausschneiden. Chicorée mit 3EL Zitronensaft beträufeln und in eine gefettete Auflaufform legen.

2. Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit restlichem Zitronensaft beträufeln. Äpfel auf den Chicorée verteilen. Alles mit Salz und Zucker würzen. Sahne darüber gießen. Käse fein reiben und darauf verteilen. Butter als Flöckchen darauf setzen.

3. Den Chicoréeauflauf im vorgeheizten Ofen bei 175°C 15-20min garen. Petersilie und Majoran fein hacken und den Auflauf damit bestreuen und servieren. Dazu schmeckt frisches Baguette-Brot.

Nährwerte: 440kcal/E10g/F41g/KH57g pro Portion

angelegt am: 20.02.2004 Rezept-Nr: 978

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke