

## CHICORÉE mit Käse überbacken

### Überbackener Chicorée als Vorspeise oder als Hauptgericht mit Salat und Baguette

<b>2</b>	<b>Personen</b>	
2		Chicoréestauden
250 g		Sojasahne (17% Fett)
80 g		geriebener Käse (Gruyère, Bergkäse, Emmentaler o.ä.)
1		kleine Knoblauchzehe
		Salz, Pfeffer
		Baguette oder Ciabatta



Den Chicorée außen waschen, abtrocknen, das untere Ende abschneiden, längs halbieren und den bitteren Keil aus dem Wurzelende herausschneiden.

Die Hälften eng nebeneinander in einen Topf mit Deckel legen, am besten einen Topf, den man auch zum Überbacken verwenden kann, und so mit der Sahne begießen, dass die vier Hälften gleichmäßig bedeckt sind. Den Topf zudecken und den Chicorée bei milder Hitze 20 Minuten garen.

Inzwischen den Käse reiben und die Knoblauchzehe klein hacken. Den Backofen auf 220° vorheizen.

Die gegarten Chicorée-Stauden salzen und pfeffern, den Knoblauch und den geriebenen Käse gleichmäßig darüber verteilen. Ist der Kochtopf nicht so gut zum Überbacken geeignet, den

## CHICORÉE mit Käse überbacken

---

Chicorée mit der Sahne vorsichtig, damit er nicht auseinanderfällt, in eine im Backofen vorgewärmte Auflaufform legen und erst dann den Käse darüber streuen.  
Auf der obersten Schiene 10 Minuten überbacken, bis der Käse goldgelb ist.

Den Chicorée mit Baguette servieren.

Mit einem Feldsalat ist es ein sättigendes Hauptgericht, als Vorspeise reicht er für 4 Personen.

Für Flexitarier:

Wer doch gern eine kleine Fleischportion haben möchte, bitte sehr:

Servieren Sie den heißen Chicorée auf einer Scheibe gekochtem Schinken!

Zubereitungszeit	10 Min.
Gesamtzeit	40 Min.

vegetarisch

