

heute gibt es...

Gratinierter Chicorée



Zutaten: (für 4 Personen)

Für den Nudelteig:

- 4 Chicorée
- 20 g Semmelbrösel
- 20g geriebener Parmesan
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Stängel Petersilie
- etwas Olivenöl

Benötigte Utensilien:

kleine Schüssel, Backblech oder Auflaufform, optional: Backpapier

Zubereitung:

1. Den Chicorée, waschen, gut abtropfen lassen und die Stauden längs halbieren.
2. Die Semmelbrösel, den Parmesan, Salz, Pfeffer und die fein gehackte Petersilie in eine Schüssel geben und gut durchmischen.
3. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
4. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen oder alternativ den Boden mit etwas Öl einpinseln. Nun die Chicorée-Hälften mit der geschnittenen Seite nach oben darauf verteilen und die Panade darauf verteilen. Die Oberfläche des Chicorée sollte hierbei vollständig bedeckt sein.
5. Nun etwas Olivenöl auf die Chicorée träufeln und diese im Backofen für 25 Minuten gratinieren. Sollte die Käseschicht nach der Zeit noch kaum goldbraun sein, für wenige Minuten die Grillfunktion des Ofens anschalten. Dann unbedingt einen Blick darauf haben, da dies dann relativ schnell gehen kann.
6. Den Chicorée am besten warm servieren.

