

Chicorée mit Käsekruste



Zutaten für 4 Personen:

800 g Chicorée
200 ml Gemüsebrühe
200 g Bergkäse
20 g Butter

Zubereitung:

Den Chicorée waschen, längs halbieren, in Brühe 5 Minuten kochen und abtropfen lassen. Das Gemüse ist noch bissfest. Eine Auflaufform fetten und den Chicorée hineinlegen. Die Butter schmelzen lassen und darüberträufeln. Den Käseraspeln und auf dem Chicorée verteilen. Im Backofen bei 200° C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten überbacken.

Tipp: Wer mag, kann den Chicorée mit Schinken umwickeln. Damit wird das Gericht herzhafter.

Rezept: Birgit Flamme, Foto: gettyimages