

Chicorée in Sahnesoße

Zutaten (für 4 Portionen)

4 große Stauden Chicorée (ca. 600 g),
1 Zwiebel,
2 EL Olivenöl,
1 EL Zitronensaft,
4 EL Wasser, Salz,
je 1 Messerspitze
frischen kleingeschnittenen Salbei und
Rosmarin,
weißen Pfeffer aus der Mühle,
geriebenen Muskat,
2 EL saure Sahne,
1 EL feingehackte Petersilie,



Zubereitung

Den Chicorée kurz unter kaltem Wasser abspülen, welke Blätter entfernen. Die bitteren Böden(Strunk) aus dem Chicorée herausschneiden und das Gemüse in 2 cm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe hobeln. Das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebelringe darin hell anbraten, dann den Chicorée mit dem Zitronensaft zufügen und umrühren. Nach 2 Minuten etwas Wasser aufgießen. Den Deckel auflegen, die Hitze reduzieren und das Gemüse weitere 5 Minuten dünsten. Dann mit Salz, Salbei, Rosmarin, Muskat und Pfeffer würzen. Die saure Sahne unter den Chicorée rühren, Petersilie darauf streuen und den Chicorée in Sahnesoße sofort servieren.