

Chicorée überbacken

Zutaten für 4 Portionen :

4 Chicoréestauden mittelgroß
2 EL Olivenöl
Meersalz
3 Eier
3 EL süße Sahne
Salz
geriebenen Muskat
2 bis 4 EL geriebenen Schweizer
Bergkäse



Zubereitung :

Für den Chicorée überbacken werden die Chicoréestauden geputzt und halbiert. Eine passende Auflaufform mit etwas Olivenöl ausfetten. Nun die Chicorées in einer großen beschichteten Pfanne goldbraun anbraten von allen Seiten. Etwas Meersalz darüber streuen und in die Auflaufform schichten. Die Eier und die Sahne mit dem Schneebesen verrühren, etwas Salz und geriebenen Muskat dazugeben und über das Gemüse gießen. Dann mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Backofen bei 200 g Heißluft ca. 20 Minuten überbacken. Wenn die Eiermasse gestockt ist, ist der Chicorée-Auflauf fertig.

Tipp

Zu dem Chicorée überbacken passt Basmatireis oder Salzkartoffeln. Wer es nicht fleischlos bzw. fischlos möchte kann natürlich ein Steak oder ein Fischfilet gebraten dazu reichen.