Chicorée-Gratin mit Peperoni und Orange

Chicorée lässt sich nicht nur als Salat zubereiten, auch im Ofen gratiniert schmeckt er ausgezeichnet, dabei lässt er sich vielfältig mit anderen Zutaten kombinieren. Nach diesem Rezept wird er mit Weisswein, Rahm und Käse überbacken. Bedeckt wird er mit einer Schicht aus Peperoni, Orange und Brotwürfelchen. Das Ergebnis ist überraschend gut. Peperoni und vor allem die Orange harmonieren ausgezeichnet mit Chicorée und tarieren seinen leicht bitteren Geschmack ganz wohlgefällig aus. Dazu verleihen Brotwürfelchen dem Gratin eine feine Knusprigkeit. An ihm können auch Chicorèe-Skeptiker und -innen Gefallen finden.

Mit einem Stück Reiskuchen serviert, oder einfach mit Reis, ist er eine gediegene Vegi-Mahlzeit, die sich leicht zubereiten lässt.

Zutaten (1-2 Portionen)

2	Chicorée, zusammen ca. 300g
5cl	Weisswein
5cl	Vollrahm
40g	Halbhartkäse gerieben
70g	Peperoni
1/2	Orange
1/2	Semmel
2El	Olivenöl
1/2	handvoll Petersilie
	Salz

Zubereitung

Peperoni mit dem Sparschäler schälen und zu Würfelchen schneiden. Semmel ebenfalls zu Würfelchen schneiden. Die Schale der Orange mit einem Messer grosszügig wegschneiden, das Fruchtfleisch würfeln. Alles zusammen vermischten und

leicht salzen.

Storzen vom Chicorée wegschneiden und die Kolben längs vierteln. In eine gut ausgebutterte Gratinform legen und leicht salzen. Mit Weisswein und Rahm übergiessen, den Käse darüber streuen. Die Peperoni-Orangen-Mischung darauf verteilen und in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten gratinieren.

Gratin beim Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen.

Den am Vortag zubereitenen Reiskuchen habe ich im Ofen 10 Minuten aufgewärmt.