



Chicorée mit Ei, Käse und Sauerrahm überbacken

Chicorée, der bitterere, bleiche Wintersalat lässt sich auch als Gemüse zubereiten. Gratiniert mit Sauerrahm, Ei und Käse, das nimmt ihm etwas von seiner Bitterkeit und verleiht ihm eine gesunde Ofenbräune.

Zutaten (1 Portion)

1 grosser Chicorée
100g Sauerrahm (Crème fraîche)
50g geriebener Sbrinz (oder Greyezer)
2 hartgekochte Eier
Kräutersalz und Pfeffer
Butter

Zubereitung

Chicorée in Salzwasser 5 Minuten kochen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Hartgekochte Eier grob hacken und mit dem Sauerrahm und Sbrinz vermischen. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Eine Gratinform ausbuttern, Chicorée langs halbieren und hineinlegen. Mit der Ei-Käse-Sauerrahmmasse dick belegen und 20 Minuten in der oberen Hälfte des auf 220° vorgeheizten Ofens gratinieren.





Ofenbereit



Angerichtet hab ich den Chiorée gratin mit Buchweizen, Reis hätte natürlich ebenso gut gepasst.