Rezept

Rosmarin-Chicorée

Ein Rezept von Rosmarin-Chicorée, am 27.04.2024

Zutaten

4	Stauden Chicorée
400 g	Tomaten
200 g	Crème fraîche
	Salz
4 Scheiben	gekochter Schinken
2 EL	Zitronensaft
4 Zweige	Rosmarin
1 Päckchen	TK-Kräuter (italienische Art)
	Pfeffer
80 g	Emmentaler, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Chicorée putzen, halbieren und den mittleren Strunk keilförmig herausschneiden. Die Stauden mit 2 EL Wasser in eine Schüssel legen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt bei 600 Watt 6-8 Min. garen.

2. Tomaten ohne Stielansätze in Scheiben schneiden. Chicorée abtropfen lassen. Rosmarin waschen und trockentupfen. Crème fraîche mit TK-Kräutern verrühren, salzen, pfeffern und den Schinken damit bestreichen. Je 2 Chicoréehälften mit 1 Rosmarinzweig in eine Schinkenscheibe einwickeln und in eine Auflaufform legen.

3. Tomaten auf dem Chicorée verteilen, salzen, pfeffern und mit Käse bestreuen. Offen bei 600 Watt 8-10 Min. garen, bis der Käse geschmolzen ist. Zum bräunen 3 Min. unter den vorgeheizten Grill stellen.