

Rezept

Chicorée mediterrane Art

Ein Rezept von Chicorée mediterrane Art, am 25.04.2024

Zutaten

500 g Chicorée	4 Stiele Oregano
6 in Marinade eingelegte, getrocknete Tomaten	75 g Putenbrustaufschnitt (in dünnen Scheiben)
2 EL Olivenöl	2 EL Zitronensaft
Salz	Pfeffer aus der Mühle
50 g geriebener Mozzarella	2 EL Pinienkerne
1 breite Auflaufform	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Chicorée putzen (dabei den Strunk entfernen), vierteln, waschen und trocken schleudern. Die Viertel nebeneinander in die Form legen.
2. Den Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Putenbrustaufschnitt fein würfeln. Oregano, Tomaten und Putenbrust auf den Chicoréeblättern verteilen.
3. Das Öl mit dem Zitronensaft verrühren, kräftig salzen und pfeffern und über den Chicorée träufeln. Den Mozzarella und die Pinienkerne darüberstreuen und alles im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. garen.