

Rezept

## Chicorée mediterrane Art

Ein Rezept von Chicorée mediterrane Art, am 01.10.2023

### Zutaten

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