

Rezept

Chicorée mit Räucherlachs

Ein Rezept von Chicorée mit Räucherlachs, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Chicorée	125 g Räucherlachs
75 g Gorgonzola	4 EL Brühe
1 EL Schmand oder fettreduzierte Crème fraîche	2 EL Orangensaft
Salz	Pfeffer
Öl für die Form	Auflaufform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Chicorée im Ganzen putzen, waschen und halbieren. Die Strünke herausschneiden und die Chicorée-Hälften in die gefettete Auflaufform legen (mit der Schnittkante nach oben). Räucherlachs in Streifen schneiden, Gorgonzola klein würfeln.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Brühe, Schmand und Orangensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsstreifen auf den Chicorée verteilen und mit der Saft-Schmand-Mischung übergießen. Gorgonzola daraufgeben und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25-30 Min. überbacken.