

Rezept

# Chicorée mit Räucherlachs

Ein Rezept von Chicorée mit Räucherlachs, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> Chicorée	<b>125 g</b> Räucherlachs
<b>75 g</b> Gorgonzola	<b>4 EL</b> Brühe
<b>1 EL</b> Schmand oder fettreduzierte Crème fraîche	<b>2 EL</b> 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.