

Rezept

## Chicoréeblätter mit Ingwer-Käsecreme

Ein Rezept von Chicoréeblätter mit Ingwer-Käsecreme, am 11.06.2026

### Zutaten

<b>20 g</b> kandierter Ingwer	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>200 g</b> milder Schafkäse (z. B. Manouri)	<b>100 g</b> Joghurt
je ½ TL gemahlener Kreuzkümmel und Koriander	Salz
	Cayennepfeffer
<b>12</b> Chicoréeblätter	<b>2 EL</b> Granatapfelkerne (nach Belieben; oder gehackte Walnüsse)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

### Zubereitung

1. Ingwer fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Den Schafkäse in eine Schüssel bröckeln. Joghurt, Frühlingszwiebeln und Ingweriterrühren und mit Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Cayennepfeffer würzen.
2. Die Chicoréeblätter waschen, trocken tupfen und auf einer Platte anrichten. Die Schafkäsecreme mit einem Teelöffel in die Blätter füllen. Nach Belieben die Granatapfelkerne auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Chicoréeschiffchen damit garnieren.