

Rezept

Gebratener Chicorée

Ein Rezept von Gebratener Chicorée, am 17.06.2024

Zutaten

2 Chicorée
1 1/2 EL Zucker
Salz

2 EL Butter
3 EL Balsamico bianco

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Chicorée putzen, die Strünke abschneiden. Die Chicoréeblätter ablösen, abbrausen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Butter und Zucker in einer Pfanne bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Chicoréeblätter hineingeben, in 5-6 Min. hellbraun braten.

3. 3 EL Balsamico bianco darüberträufeln, alles gut vermischen und noch 1-2 Min. köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.