Rezept

Gratinierter Chicorée in Honigsenf-Sahne

Ein Rezept von Gratinierter Chicorée in Honigsenf-Sahne, am 06.06.2025

Zutaten

800 g	kleinere Chicoréestauden
4 EL	Butter
100 ml	Gemüsebrühe
½ Bund	Petersilie
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
2 TL	Honigsenf
2	Schalotten
2 TL	brauner Zucker
½	Bio-Orange
150 g	mittelalter Gouda
	Pfeffer
100 g	Sahne
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Chicorée waschen, von welken Blättern befreien und längs halbieren, Strunkansätze abschneiden. Die Schalotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

2. In einem weiten Topf 2 EL Butter mit dem Zucker schmelzen lassen. Den Chicorée und die Schalotten darin andünsten und leicht bräunen. Die Brühe angießen und den Chicorée bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 5 Min. schmoren.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Orangenhälfte waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Petersilie waschen, Blättchen fein schneiden. Den Käse fein reiben. Alles mischen.

4. Den Chicorée mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in der Form verteilen. Käsemischung aufstreuen. Sahne mit Senf und Salz verrühren und seitlich angießen. Die übrige Butter würfeln und auf den Chicorée streuen. Gratin im Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Dazu Pell- oder Bratkartoffeln reichen.