

Rezept

Karamellisierter Nuss-Chicorée

Ein Rezept von Karamellisierter Nuss-Chicorée, am 25.05.2024

Zutaten

8	große Stauden Chicorée		Salz
120 g	Haselnusskerne	250 g	magerer geräucherter Speck
2	Birnen	1/2 Bund	Thymian
1 EL	Butter		Pfeffer
4 EL	Zucker	200 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Weißwein (nach Belieben, ersatzweise Brühe)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Den Chicorée waschen, putzen und halbieren. Die inneren Blättchen herauslösen. Die Hälften in kochendem Salzwasser 5-7 Min. garen. Herausheben und abtropfen lassen, den Strunk herausschneiden.
2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die inneren Chicoréeblättchen fein hacken. Nüsse grob hacken, Speck fein würfeln. Birnen waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Thymian waschen, trocknen, Blättchen abzupfen und hacken.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Chicoréestückchen, Nüsse, Thymian und Birnen zugeben. Unter Rühren 2 Min. braten, salzen und pfeffern. Die Masse in die Chicoréehälften füllen und mit Zucker bestreuen. Brühe und nach Belieben Wein in die Form gießen. Die Chicoréehälften hineinsetzen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 25 Min. garen.