Rezept

# Rosmarin-Chicorée

Ein Rezept von Rosmarin-Chicorée, am 08.10.2026

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4** | Stauden Chicorée |
| **400 g** | Tomaten |
| **200 g** | Crème fraîche |
| | Salz |
| **4 Scheiben** | gekochter Schinken |
| **2 EL** | Zitronensaft |
| **4 Zweige** | Rosmarin |
| **1 Päckchen** | TK-Kräuter (italienische Art) |
| | Pfeffer |
| **80 g** | Emmentaler, frisch gerieben |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Chicorée putzen, halbieren und den mittleren Strunk keilförmig herausschneiden. Die Stauden mit 2 EL Wasser in eine Schüssel legen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt bei 600 Watt 6-8 Min. garen.

2. Tomaten ohne Stielansätze in Scheiben schneiden. Chicorée abtropfen lassen. Rosmarin waschen und trockentupfen. Crème fraîche mit TK-Kräutern verrühren, salzen, pfeffern und den Schinken damit bestreichen. Je 2 Chicoréehälften mit 1 Rosmarinzweig in eine Schinkenscheibe einwickeln und in eine Auflaufform legen.

3. Tomaten auf dem Chicorée verteilen, salzen, pfeffern und mit Käse bestreuen. Offen bei 600 Watt 8-10 Min. garen, bis der Käse geschmolzen ist. Zum bräunen 3 Min. unter den vorgeheizten Grill stellen.