

Rezept

## Überbackener Chicorée

Ein Rezept von Überbackener Chicorée, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>200 g</b> Raclettekäse (am Stück)	<b>150 g</b> Crème fraîche
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone	Salz
Pfeffer	<b>6</b> mittelgroße Stauden Chicorée (ca. 800 g)
<b>12</b> kleine Scheiben Putenbrustaufschnitt (ca. 200 g)	<b>100 g</b> Kirschtomaten

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

### Zubereitung

1. Römertopf wässern. Käse grob reiben und mit Crème fraîche und Zitronenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Chicorée putzen. Die Stauden längs halbieren, dabei den Strunk entfernen.
2. Die Hälfte vom Chicorée in den Römertopf legen. Darauf die Hälfte der Putenbrust und Käsemasse verteilen. Die restlichen Zutaten daraufschichten. Tomaten waschen, halbieren und auf der Käsemasse verteilen. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. garen. 10 Min. vor Garzeitende Deckel abnehmen und offen fertig garen.