



Chicorée-Gratin

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



8	Chicorée
1 dl	Weisswein
2 dl	Rahm
120 g	Geriebener Gruyère
2	Bio-Orangen
6	Scheiben Toastbrot
1 Glas	Grillierte Peperoni in Öl
1 TL	Salz
½ Bund	Petersilie

1. Chicorée längs vierteln, ziegelartig in eine gefettete ofenfeste form legen. Wein und Rahm darüber giessen, Käse drüberstreuen.
2. Orangen schälen, mit dem Toastbrot in Würfeli schneiden, Peperoni in Streifen schneiden, mit 3 EL Peperoniöl begeben, salzen, mischen, auf dem Käse verteilen.
3. Form ca. 35 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens. Petersilie fein schneiden, darüberstreuen.

Zubereitung: 50 Min.