



Rezept

Chicorée im Ofen mit Tomatensauce und Käse

Chicorée bietet mehr wie nur Salat

15 Min

Aktive Zeit



35 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

GRATIN

- 6 Chicorée, längs halbiert **Saison**
- 120 g Gruyère AOP, grob gerieben

SAUCE

- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt **Saison**
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Tomatenpüree
- 300 g passierte Tomaten
- 1 EL Zucker
- 1 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 3

SAUCE

Knoblauch und Zwiebeln im Öl andämpfen, Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen. Tomaten, Zucker und Bouillon dazugießen, ca. 10 Minuten zugedeckt unter gelegentlichem Rühren köcheln.

2 von 3

GRATIN

Chicorée-Hälften in die Form verteilen, Sauce darüber giessen, Käse darauf verteilen.

3 von 3

BACKEN

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten überbacken.

