

Gratinierter Chicorée mit Granatapfelsauce

Zubereitungsdauer: 45 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 4 Personen.

Zutaten

4 St. Chicorée
6 Scheiben Schinken vom schwarzen Schwein
120 g Gorgonzola (oder einen anderen Blauschimmelkäse)
Saure Granatapfelsauce
4 EL Sahne
1 TL Olivenöl virgen extra
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 180 - 200 Grad vorheizen - Umluft, besser noch Umluft mit Grill.

Den Chicorée halbieren und den Strunk (die unteren harten Enden, ca. 2 cm) entfernen. Die Chicorée-Hälften mit der Schnittfläche nach oben in eine flache Auflaufform legen, alle schön dicht beieinander.

Die Tomaten/Schinken in feine Streifen schneiden. Den Gorgonzola zerbröckeln und zusammen mit dem Schinken/Tomaten über die Chicorée-Hälften verteilen. In die Herzen der Gemüseknospen jeweils einen halben Esslöffel Sahne geben, über die Blattspitzen ein wenig Olivenöl träufeln, damit sie später im Ofen nicht so leicht verbrennen. Alles großzügig mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Auf jede Chicorée-Hälfte zwischen Käse und Schinken/Tomaten ein paar Kleckse der sauren Granatapfelsauce geben.

Die Form in den Backofen stellen. Da Chicorée ein sehr zartes Gemüse ist, sollte es eigentlich gar sein, wenn der Käse mit der Sahne zusammengelaufen ist und alles eine goldbraune Färbung angenommen hat.

Mit geröstetem Weißbrot servieren.

Dieses Gericht ist auch gut als Hauptgericht geeignet, wenn man die Zutaten verdoppelt.