

Chicorée karamellisiert

Zutaten

2 Chicorée,
1 Knoblauchzehe,
2EL Zucker,
4EL Balsamicoessig (weiß),
1 Zweig Rosmarin (alternativ getrockneter),
3EL Sonnenblumenöl,
Salz, Pfeffer,
100g Ziegenfrischkäse

Zubereitung

Chicorée halbieren, in Streifen schneiden und waschen. Knoblauch schälen. Backofen auf 160°C vorheizen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, den Chicorée dazu geben, den Knoblauch dazu pressen und alles miteinander umrühren. Einige Nadeln vom Rosmarin entfernen und ganz fein schneiden. Mit dem Essig ablöschen und den Rosmarin dazugeben Zweig dazulegen, salzen und pfeffern. Bei zugedeckter Pfanne ca. 6 Minuten garen, bis er noch leicht bissfest ist.

Den Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden. Den Chicorée in eine Auflaufform geben und die Ziegenkäsescheiben darauf legen. Im Backofen auf 230°C gratinieren. Hier Vorsicht: kann sehr schnell gehen, dauert in der Regel (je nach Backofen) 4 Minuten.