

Chicorée mit Parmesanhaube

Zutaten

4 Chicorée
200 ml Gemüsebrühe
Pfeffer
40 g Parmesan
4 EL Semmelbrösel

Beilage Kartoffelbrei:

500 g Kartoffeln
20 g Butter
Muskat
Brühe
Pfeffer

Zubereitung

Chicorée waschen, den Strunk abschneiden, halbieren und in der Gemüsebrühe 5 Min. garen. Brühe abgießen und aufbewahren.

Chicorée in eine gefettete Auflaufform legen, etwas pfeffern und mit der Mischung aus Semmelbröseln und geriebenem Parmesan bestreuen und im Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. überbacken.

Für den Kartoffelbrei die gekochten Kartoffeln mit Brühe und Butter unter Zugabe von Muskat und Pfeffer zerstampfen.