

Gratinierter Chicorée in Honigsenf-Sahne

Zutaten | 4 Portionen

800 g	kleinere Chicoréestauden
2	Schalotten
4 EL	Butter
2 TL	brauner Zucker
100 ml	Gemüsebrühe
½	Bio-Orange
½ Bund	Petersilie
150 g	mittelalter Gouda
	Salz, Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
100 g	Sahne
2 TL	Honigsenf
1 EL	Butter für die Form

Zubereitungszeit: 15 Min., Garzeit 25 Min.

Zubereitung:

- Den Chicorée waschen, von welken Blättern befreien und längs halbieren, Strunkansätze abschneiden.
- Die Schalotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
- In einem weiten Topf 2 EL Butter mit dem Zucker schmelzen lassen. Den Chicorée und die Schalotten darin andünsten und leicht bräunen.
- Die Brühe angießen und den Chicorée bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 5 Min. schmoren.
- Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen.
- Die Orangenhälfte waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Petersilie waschen, Blättchen fein schneiden. Den Käse fein reiben. Alles mischen.
- Den Chicorée mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in der Form verteilen.
- Käsemischung aufstreuen. Sahne mit Senf und Salz verrühren und seitlich angießen.
- Die übrige Butter würfeln und auf den Chicorée streuen.
- Gratin im Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.
- Vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Dazu Pell- oder Bratkartoffeln reichen.

Tipp:

Servieren Sie Pell- oder Bratkartoffeln als Beilage zu diesem fruchtig-aromatischen Gemüseauflauf. Ihre Familie wird begeistert sein

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 380 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
469 kcal	41,0 g	17,6 g	12,8 g	477 mg