



## CHICORÉE MIT MONTENAUER SCHINKEN UND ZIEGENKÄSE



Zubereitungszeit: ca. 30 min



Schwierigkeit: leicht

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 Kolben Chicorée
  - 1 EL Butter
  - 1 EL Olivenöl
  - 2 TL Zucker (brauner Zucker)
  - Salz
  - Pfeffer
  - 8 Scheiben Montenauer Schinken
  - 150 g Ziegenfrischkäse oder Feta
  - 3 EL gelierte Preiselbeeren
  - Petersilie
  - 1 Zitrone
- TIPP: Zusätzlich etwas Honig und Thymian

### ZUBEREITUNG

Chicorée waschen, trocken schütteln und längs halbieren. Äußere Blätter entfernen und Strunk herausschneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zucker einrühren und den Chicorée, mit der Schnittfläche nach unten, 4–6 Minuten darin anbraten.

Chicorée herausnehmen und mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form geben, mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 8–10 Minuten garen.

Chicorée aus dem Ofen nehmen und Zitronensaft darüber pressen. Je 1 Scheibe Schinken auf die Chicoréehälften legen, Ziegenkäse darüberbröseln, und ca. 4 Minuten im Ofen weiterbacken. TIPP: Zusätzlich Honig und Thymian darüber verteilen. Dann in den Ofen! Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Chicorée aus dem Ofen nehmen, anrichten, mit Preiselbeeren garnieren und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!