

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Brüsseler Chicorée

Zutaten für 4 Personen:	
6 Chicorée	1 Becher Schlagsahne , 1 kl. Becher Schmand
1 Zitrone	120 g Gauda Käse
2 Boskop-Äpfel	100 g Butter
Salz, Zucker, Pfeffer	Petersilie und Schnittlauch

Zubereitung:

Halbieren Sie die Chicoréekolben, schneiden den Strunk raus.

Beträufeln Sie die Kolben mit Zitronensaft und legen die in eine gebutterte auflaufform
Schneiden Sie geviertelte Äpfel in dünne Scheiben und verteilen die über dem Chicorée.
Würzen mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Zucker.

Verrühren Sie Sahne mit Schmand, würzen die Mischung leicht mit Salz und Pfeffer
und gießen die über den Chicorée und bestreuen den mit geriebenem Gauda.

Jetzt noch Butterflöckchen drüber und im Ofen bei 180° ca. 20 Minuten backen.

Dann noch 5 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren bestreuen Sie den Brüsseler Chicorée mit gehackter Petersilie und kleingeschnittenem Schnittlauch.