

Chicorée - Auflauf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, fleischlos - gesund - fruchtig - pikant

Zutaten

- 1 kg kleine Chicoréekolben, gewaschen
- 6 EL Zitronensaft
- 2 kleine säuerliche Äpfel, geviertelt, entkernt, in dünnen Scheiben
- 100 g Emmentaler Reibkäse
- 50 g Butter
- 250 g flüssige Sahne
- Je 2 Stiele Petersilie und frischer Majoran, gezupft, grob gehackt
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 °C vorheizen; von dem Chicoree die äußeren Blättern entfernen, halbieren und den Strunk keilförmig heraus schneiden.

Schritt2

Nebeneinander in eine ausreichend große, mit Butter ausgestrichene Auflaufform setzen. Etwas salzen und die Apfelscheiben darüber verteilen. Mit dem Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Zucker würzen und die Sahne aufgießen.

Schritt3

Den Reibkäse gleichmäßig darüber streuen, einige Butterflöckchen darauf setzen.

Schritt4

15 - 20 min. auf die mittlere Schiene stellen, in den letzten 5 min. mit Oberhitze appetitlich bräunen.

Schritt5

Mit Petersilie - und Majoranblättchen bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Vegetarisch **Tags:** für jeden tag, majoran, petersilie, reibkäse, sahn, Zitronensaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chicoree-auflauf/>