



Rezept

Schnelles Chicoréegratin

Zutaten für 3–4 Portionen:

- 5 Chicoréestauden
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 EL Butter
- 2 Birnen
- 1 EL Mehl
- 150–200 ml Milch
- 4 TL Goldmarie Pesto Genovese

- 150 g Pecorino
- 3 Zweige glatte Petersilie
- roter Pfeffer
- große Auflaufform

Zubereitung:

Zur Vorbereitung Äußere Chicoréeblätter entfernen, Chicorée putzen, halbieren oder vierteln, Strunk keilförmig herausschneiden. Stauden mit etwas Zitronensaft beträufeln, in 1 EL erhitzter Butter rundum kurz anbraten, herausnehmen. Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Birnen in Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Restliche Butter schmelzen, mit Mehl bestäuben, mit Milch unter Rühren ablöschen. Pesto einrühren.

Für das Gratin Hälfte der Sauce in die Form geben, Chicorée hineinlegen. Birnen dazwischen verteilen. Restliche Sauce darübergeben. Pecorino reiben und darüberstreuen. Gratin im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) ca. 25 Min. überbacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob schneiden. Gratin mit Petersilie und rotem Pfeffer bestreuen.