

Rezept Chicorée – gedünstet

Zutaten:

6 – 8 Chicoréestangen (je nach Größe)

4 – 6 EL Wasser

2 EL Butter

frisch geriebene Muskatnuss

frisch gemahlene Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Chicorée putzen.

Von dem Chicorée die äußeren Blätter entfernen, das Ende abschneiden und an dem Strunk, den bitteren Teil kegelartig ausschneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und die Chicoréestangen von allen Seiten Farbe nehmen lassen.

Würzen und mit Wasser ablöschen.

Ca. 15 – 20 Minuten schmoren lassen.

Die Kochbrühe mitservieren.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)