

Traudl's Rezept für KW 17/2015

Chicorée mit Orangensauce

Zutaten für 2 Personen

500 g Gemüsekartoffeln
400 g Chicorée (4 kleine Stauden)
4 Orangen
100 g Edelpilzkäse
2 TL Butter
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Schmelzflocken (Haferflocken-Zartplatt extrafein)
2 Zweige Dill

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, dann in wenig Salzwasser gar kochen. Inzwischen den Chicorée waschen und den bitteren Strunk von unten kegelförmig herausschneiden.

2 Orangen auspressen. Die anderen schälen (möglichst die weiße Haut völlig entfernen), vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

Den Edelpilzkäse entrinden und zerkleinern. Butter zerlassen, den Chicorée darin von allen Seiten andünsten, salzen, pfeffern und mit dem Orangensaft in ~ 10 min. bissfest garen.

Gemüse aus dem Sud heben. Käse im Chicoréesud schmelzen lassen. Sauce mit den Schmelzflocken binden. Orangenscheiben in der Sauce erwärmen.

Die Kartoffeln pellen, mit dem Chicorée auf einen Teller geben und mit der Orangensauce übergießen. Die Dillspitzen darüber streuen/garnieren.



BIOTREFF
Vilshofen