



## Chicoree mit Speck und Pilzen

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 20 Min. + 15 Min. Backen**

750 g Chicoree	Chicoree putzen und den bitteren Keil am unteren Ende mit einem spitzen Messer herausschneiden. Chicoree unter fließendem Wasser waschen.
1 Zitrone	Zitrone auspressen. Chicoree in wenig Salzwasser geben, etwas Zitronensaft zufügen und 10 Minuten dünsten. Dann aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen.
375 g Champignons	Champignons putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
200 g Zwiebeln	Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
2 EL Butter	Butter erhitzen und Champignons und Zwiebelwürfel darin goldgelb dünsten. Mit Salz,
1 Prise Salz	Pfeffer und
1 Prise Pfeffer	Basilikum würzen.
1/2 TL Basilikum	Rucola waschen, fein hacken und unterrühren.
1 Bund Rucola	Die Mischung in eine feuerfeste Form füllen. Den Chicoree in die Form schichten. Die Speckscheiben darüber legen und im vorgeheizten
4 Scheiben Frühstücksspeck, geräuchert	Backofen bei 225 Grad 15 Minuten backen. Dazu schmeckt in Butter geschwenkter Reis.

## Topinambursalat mit Tomate und Gurke

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 50 Min.**

500 g Topinambur	Die Knollen des Topinambur waschen und mit Schale in einem Topf mit Wasser etwa solange kochen, wie gleich große Kartoffeln. Dann abschütten, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Die gepellten Topinambur in grobe Scheiben schneiden.
1 Gurke	Gurke waschen und in Scheiben hobeln.
5-6 Tomaten	Die Tomaten waschen und vierteln.
2 kl. Zwiebeln	Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
1 EL Öl	In etwas Öl leicht anbraten. Anschließend alles Gemüse gut vermengen.
2 EL (Balsamico-)Essig	Den Balsamico-Essig mit etwas warmem Wasser verdünnen und über das Gemüse geben. Dann das Leinöl darüber geben.
2 EL (Lein-)Öl	Mit Salz und Pfeffer würzen, vermischen und eine halbe Stunde durchziehen lassen.
Salz, Pfeffer	