



Gratinierter Chicoreé

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 35 Min.

| | |
|---------------------------|--|
| 600 g Kartoffeln | Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen und pellen. Vom Chicoreé den Wurzelansatz ein wenig abschneiden und die Köpfe längs halbieren. |
| 500 g Chicorée | |
| 2 Zehen Knoblauch | Den Knoblauch schälen und fein hacken. |
| 800 g (Dosen-)Tomaten | Die Tomaten im Topf mit Knoblauch und der gekörnten Brühe einkochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. |
| 2 TL gekörnte Gemüsebrühe | |
| | Den Chicorée auf die Sauce legen und bei geschlossenem Deckel etwa 8 Min. dünsten. Er sollte noch etwas bissfest sein. Dann herausnehmen. |
| | Die gekochten Kartoffeln je nach Größe halbieren und an den Seiten einer, eventuell zwei, Auflaufformen auslegen. Die Tomatensauce in der Mitte verteilen und den Chicorée darauf legen. |
| 50 g Parmesan | Alles mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. |
| | Im Backofen bei 180 °C auf der oberen Schiene ca. 10 Min. überbacken, bis die Oberfläche leicht braun wird. |