

Gebackener Chicorée mit Ziegenkäse, Kürbis und Feldsalat

Zutaten für Chicorée und Kürbis (für 4 Personen):

- 4 Köpfe Chicorée
- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 40 g Butter
- 500 ml Quittensaft
- 125 g Ziegenkäse
- Salz
- Pfeffer

Chicorée waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Strunk herausschneiden. Kürbis waschen und in Spalten schneiden. Den Chicorée in einer Pfanne in der Hälfte der Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und mit den Schnittflächen nach oben in eine Auflaufform legen.

Kürbisspalten in der restlichen Butter in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls in die Auflaufform geben. Ziegenkäse klein schneiden und auf dem Chicorée verteilen. Quittensaft angießen. Im Ofen bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 20 Minuten backen.

Zutaten für die karamellisierten Kürbiskerne:

- 100 g Kürbiskerne
- 15 g Zucker
- 15 ml Wasser
- 10 ml Kürbiskernöl
- Salz

Kürbiskerne im Ofen bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze) 5 Minuten rösten. Zucker mit Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Kürbiskerne warm dazugeben, mit Salz würzen und das Kürbiskernöl hinzufügen. Auf einem Backblech auskühlen lassen.

Zutaten für den Feldsalat:

- 150 g Feldsalat
- 10 g Senf
- 25 ml Apfelessig
- 75 ml Hanföl
- Salz
- Zucker

Senf mit Apfelessig verrühren und mit Salz und Zucker leicht würzen. Hanföl nach und nach hineinrühren. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit dem Dressing leicht marinieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 04.01.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen