

Mediterranes Chicorée-Gratin

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 große Chicorées
- 2 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 400 g (aus der Dose) stückige Tomaten
- 1 TL ital. Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- 10 g schwarze, entsteinte Oliven
- 100 g Mozzarella
- alternativ: Ziegenkäserolle
- oder Gouda

Chicorée waschen, trocknen und vierteln. Die Hälfte des Öls in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Chicorée darin 2-3 Minuten anbraten. Anschließend in einer flachen Auflaufform verteilen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Restliches Öl in die Pfanne geben, Zwiebel darin andünsten, Knoblauch und Tomatenstücke dazugeben und circa 10 Minuten einkochen lassen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Käse reiben oder in dünne Scheiben schneiden. Oliven halbieren und neben dem Chicorée in der Auflaufform verteilen. Tomatensoße darüber geben und mit dem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten überbacken.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 11.03.2024

Koch/Köchin:

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