

CHICORÉE MIT CHAMPIGNONS

ZUTATEN

Für 4 Personen

4-5 Chicorées, schräg in
Stücke geschnitten
Butter zum Andünsten
2 Msp. Puderzucker
1 EL Estragonessig
250 g kleine Champignons,
in Scheiben geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème zum Anbraten
1 TL Zitronensaft
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
Estragon zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Chicorée ca. 2 Minuten im siedenden Salzwasser blanchieren, abtropfen.
- 2 Butter aufschäumen, Puderzucker darüber stäuben, Chicorée zugeben, Essig beifügen und 5 Minuten dünsten.
- 3 Die Champignons in Bratbutter oder Bratcrème kurz scharf anbraten, Zitronensaft beifügen, würzen.
- 4 Chicorée auf vorgewärmten Tellern verteilen, Champignons darüber geben, garnieren.