

Angebratene Chicorée Blätter



- 3 Chicorée Salate* waschen, Strunk entfernen und die Blätter einzeln abnehmen, nicht zerschneiden. In einer großen Pfanne großzügig
- Butter* zerlassen, die Blätter nebeneinander liegend einlegen, mit einer Marinade aus
- 1 EL Olivenöl*
- 1 EL Pesto*
- 1 TL*
- Gemüseinstantbrühe* und
- Pfeffer* beträufeln, jedes Blatt mit
- einer Scheibe Käse* belegen, etwas braten lassen und zum Schluß mit einem Sieb etwas
- Kristallzucker* über die Blätter stäuben und karamellisieren lassen. Noch heiß servieren. Der Käse sollte geschmolzen sein.
- Zubereitungszeit:** 15 Minuten
- Beilage:** Brot/Toast mit Butter