

Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

Glasierter Chicoree

für 4 Personen:

10 g	Honig
½ EL	geriebener Thymian
0,1 l	mediterrane Gemüsefond
0,5 kg	Chicoree
40 ml	Brat-Olivenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	feines Meersalz
5 g	Puderzucker

Xxx

Den Honig mit dem Thymian erhitzen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Den Chicoree halbieren (Strunk nicht entfernen) und in heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Puderzucker würzen. Anschließend mit der Honigmischung übergießen und für etwa 5 Minuten bei 150 °C im Ofen backen. Auf einer lauwarmen Vinaigrette anrichten.

Rezept von byodo Naturkost GmbH, Mühldorf