



## Rezept

# Chicorée im Ofen mit Tomatensauce und Käse

Chicorée bietet mehr wie nur Salat

**15 Min**

Aktive Zeit



**35 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### GRATIN

- 6 Chicorée, längs halbiert **Saison**
- 120 g Gruyère AOP, grob gerieben

### SAUCE

- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt **Saison**
- 1 Zwiebel, fein gehackt **Saison**
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Tomatenpüree
- 300 g passierte Tomaten
- 1 EL Zucker
- 1 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer

## Und so wird's gemacht

### 1 von 3

#### SAUCE

Knoblauch und Zwiebeln im Öl andämpfen, Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen. Tomaten, Zucker und Bouillon dazugießen, ca. 10 Minuten zugedeckt unter gelegentlichem Rühren köcheln.

---

### 2 von 3

#### GRATIN

Chicorée-Hälften in die Form verteilen, Sauce darüber giessen, Käse darauf verteilen.

---

### 3 von 3

#### BACKEN

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten überbacken.

