Gefüllter Chicorée

Gegarte Chicorée-Hälften, mit Kräuterbutter übergossen

Ein kleiner Snack, bei größerem Appetit kann man auch 3–4 Chicorée in dieser Art zubereiten. Es braucht wenig Zutaten und ist schnell zubereitet.

Zutaten:

- 1 großer Chicorée
- 60 g Frischkäse mit Kräutern
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15–20 Min.

Chicorée längs halbieren. Den Strunk und großzügig das weitere Innere oder auch „Herz“ des Chicorée herausschneiden. Strunk abschneiden und das weitere Innere kleinschneiden und beiseite legen. Die beiden Chicorée-Hälften mit dem Frischkäse füllen. Jede Hälfte quer mit drei nebeneinander liegenden

Speckscheiben umwickeln. Die Speckscheiben lassen sich am Frischkäse oben auf den Chicorée-Hälften „verkleben“. Zur besseren Stabilität jeweils zwei bis drei Zahnstocher oben senkrecht in die Chicorée-Hälften bis zum Boden durchstechen, damit die Speckscheiben fixiert sind.

Vor dem Braten

Kräuterbutter in einem Topf erhitzen, in den die beiden Chicorée-Hälften gut hineinpassen und etwas Halt finden. Das kleingeschnittene Innere auch in die Butter geben. Alles zugedeckt bei ganz geringer Temperatur köcheln lassen, bis der Chicorée gegart ist. Herausnehmen, auf einem Teller servieren und mit der geschmolzenen Kräuterbutter übergießen.