Chicorée-Salat mit Schinken, Lauchzwiebeln und Kapern in einem Paprika-Zitrone-Dressing

Wunderbarer Chicorée-Salat

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Chicorée
- 6 Scheiben Hinterschinken
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 TL Kapern (Glas)

Für das Dressing:

- 6 EL gutes Olivenöl

- 2 Zitronen (Saft)
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 10 Min.

Mit einigen weiteren, leckeren Zutaten
Zubereitung:

Chicorée putzen, kurze Strünke abschneiden und quer in schmale Streifen schneiden. In eine große Salatschüssel geben.

Schinkenscheiben in kleine Würfel schneiden. Zum Chicorée geben.

Lauchzwiebeln putzen, quer in schmale Ringe schneiden und zum Chicorée geben.

Kapern dazugeben. Alle Zutaten gut miteinander vermischen,

Zitronen auspressen und Saft in eine Schale geben. Öl dazugeben. Mit viel Paprikapulver und wenig Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Dressing vermischen und abschmecken. Dressing löffelweise über den Salat geben. Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Salat auf zwei tiefen Tellern servieren. Guten Appetit!

Gratinierte Chicorée

Lecker und würzig gratiniert
Sind Sie an vegetarischen Rezepten interessiert? Und haben eine halbe Stunde Zeit? In der Sie allerdings nicht viel tun brauchen?

Sie müssen die Chicorée nur schnell putzen. Dann garen sie in Gemüsebrühe in der zugedeckten Pfanne. Und kommen schließlich

zum Gratinieren noch unter die Grillschlange in den Backofen. Mehr ist es nicht, was Sie tun müssen, aber auch nicht weniger.

Das Ergebnis ist ein leckeres, vegetarisches Gericht, das gerade in der heißen Sommerzeit sehr gut schmeckt und gut verträglich ist.

Für 2 Personen:

- 8 Chicorée (2 Packungen à 500 g)
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 16 Scheiben junger Gouda (1 Packung)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 25 Min.

Ab unter die Grillschlange des Backofens …
Chicorée putzen, also den Strunk abschneiden.

Butter in zwei Pfannen mit Deckel erhitzen. Chicorée darin kurz anbraten. Jeweils eine halbe Tasse Gemüsebrühe dazugeben und zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen. Chicorée kräftig salzen.

Grillschlange des Backofens auf 200 °C erhitzen. Jeweils vier Chicorée auf einen Teller geben. Jeweils zwei Scheiben Gouda längs über die Chicorée legen. Für 10 Minuten unter die Grillschlange geben.

Petersilie kleinwiegen.

Beide Teller vorsichtig mit den Backofen-Handschuhen aus dem Backofen nehmen, mit Petersilie garnieren und servieren. Guten Appetit!

Veganer Fleischsalat

Mit veganer Schinkenwurst

Essen Sie gern vegan? Dann greifen Sie sicherlich auch ab und zu einmal zu solch einem veganen Wurstprodukt. Ich habe diese vegane Schinkenwurst bei meinem Discounter gekauft. Einmal wieder kopfschüttelnd. Denn wie immer wundere ich mich, dass dieser vegane Artikel keine eigene Bezeichnung hat. Es muss immer der Bezug und der Ersatz zum Fleisch bei der Bezeichnung erscheinen.

Vegane Wurst würde doch auch ausreichen. Eine Wurst aus Fleisch heißt ja auch nicht fleischige Schinkenwurst. Und um ein sehr bekanntes Beispiel hierbei gleich auch zu erwähnen: Tofu heißt ja auch nicht Sojafleisch(ersatz), sondern einfach Tofu. So etwas wünsche ich mir für alle veganen Produkte, damit der Ersatz für das Fleisch nicht immer herhalten muss.

Zur Hauptzutat des Salates, der veganen Schinkenwurst, gesellen sich noch einige andere pflanzliche Zutaten. Die Tomaten machen den Salat ein wenig saftig. Der Chicorée bringt Frische. Und die eingelegten Gürkchen ein wenig Säure.

Als Dressing habe ich ein einfaches Dressing mit Essig und Öl gewählt. Man muss hierbei nicht immer extravagant sein und mit Joghurt, Senf oder frischen Kräutern spielen.

Für 2 Personen:

- 2 vegane Schinkenwürste (à 180 g)
- 6 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Chicorée
- 6 eingelegte Gürkchen (Glas)

Für das Dressing:

- Olivenöl
- Weißweinessig
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 15 Min.

Sehr lecker und würzig

Alles Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern.

Wurst ebenfalls grob zerkleinern.

Mit den Zutaten für das Dressing ein solches zubereiten.

Wurst und Gemüse in eine Salatschüssel geben. Dressing darüber geben. Alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Salat auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Mediterraner Sommer-Salat mit gebratenen Steakstreifen in Joghurt-Dressing

Mit würzigem Joghurt-Dressing

Bei diesem heißen Sommerwetter hat man manchmal wirklich keine Lust und auch keinen Appetit, sich eine normale Mahlzeit zuzubereiten und zu essen. Zu schwer und zu heiß. Dann spart man sich die Zubereitungszeit für das Kochen und überlegt sich eine leichte, schmackhafte Alternative. Eine Suppe? Ein Wurstbrot? Ein leichte Süßspeise?

Aber es bietet sich doch auch ein frischer Salat an. Salate lassen sich ja sehr vielfältig zubereiten. Mit grünem Blattsalat. Oder einem weißen Salat wie Chicorée. Oder einem dunklem Salat, meistens leicht lila gefärbt, wie Radicchio.

Auch bei den Dressings gibt es sehr große Unterschiede. Manche

basieren auf Öl und Essig. Andere auf Joghurt. Manche enthalten noch Senf für Würze.

Und verfeinern lassen sich Salate auf die vielfältigste Weise. Mit Kapern, grünen oder schwarzen Oliven, mit Würsten wie Chorizo oder sogar mit Fisch wie Sardellenfilets oder geräuchertem Lachs. Der Vielfalt sind hier keine Grenzen gesetzt.

Diesen Salat hier peppe ich noch ein wenig mit gebratenen Steakstreifen auf.

Und bereite ihn aus zwei Salatsorten zu, einmal Feldsalat und einmal Chicorée.

Beim Dressing greife ich nicht zu Olivenöl, sondern bereite ein leichtes, der Hitze angepasstes Dressing mit Naturjoghurt zu.

Dieser mediterrane Salat stammt ja aus dem Süden Europas. Und so bin ich abends dann noch einige Zeit im Internet gesurft, um vielleicht noch einige weitere mediterrane Anregungen für Gerichte zu finden.

Der Begriff „Mediterrane Küche“ wird zwar gern umgangssprachlich und in Kochbüchern als Oberbegriff für die verschiedenen Landesküchen der Mittelmeerregion verwendet. Diese Landesküchen weisen gemeinsame Elemente auf wie die Verwendung von Olivenöl, mediterranen Kräutern und Knoblauch. Allerdings unterscheiden sie sich teilweise auch erheblich. Daher gibt es eigentlich genau genommen auch keine „Mediterrane Küche“.

Aber als Grundelemente der „Mediterranen Küche“ gelten: Fisch und Meeresfrüchte, Tomaten, Auberginen, Paprika und Zucchini, Knoblauch, Lauch und Zwiebel, Olivenöl und Oliven, Thymian, Rosmarin, Koriander, Salbei, Fenchel, Kümmel, Anis, Oregano und Basilikum, helles Brot, Nudeln und Reis und hoher Weißwein- und Rotweinkonsum.

So auch auf Mallorca. Waren Sie schon einmal auf Mallorca? Ich leider nicht. Mallorca gehört ja zu Spanien und daher ist dort die spanische Küche verbreitet. Also Tapas und Wein. Ersteres esse ich gerne, letzteres nicht, da ich keinen Alkohol trinke.

Wollen Sie sich einmal einen Überblick über die mallorcinische Küche machen? Auf dieser Website finden Sie die 10 bekanntesten Gerichte aus Mallorca.

Ich führe Sie in die kulinarische Welt von Mallorca. Lassen Sie sich inspirieren über typisches Essen auf Mallorca. Tauchen Sie ein!

Für 2 Personen:

- 300 g Feldsalat (2 Packungen à 150 g)
- 2 Chicorée
- 15 Kirsch-Tomaten
- 2 Schweinenacken-Steaks
- Steak-Gewürzmischung
- Olivenöl

Für das Dressing:

- 10 EL Naturjoghurt
- Weißweinessig
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Salz
- Pfeffer
- eine Prise Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min.

Mit gebratenen Steakstreifen

Steaks in kurze, schmale Streifen schneiden. Mit der Steak-Gewürzmischung würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Streifen darin unter Rühren einige Minuten kross anbraten.

Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Salate putzen und grob zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Tomaten vierteln. Ebenfalls in eine Schale geben.

Mit den Zutaten für das Dressing in einer Schale dasselbe zubereiten.

Alle Zutaten für den Salat in eine Schüssel geben.

Das Dressing mit einem Esslöffel darüber verteilen.

Alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Mit Mozzarella überbackene Chicorée

Lecker geschmortes Gemüse

Wenig Zutaten. Und vegetarisch. Und leicht zu verdauen.

Aber sehr schmackhaft.

Chicorée längs jeweils einmal halbiert.

In Butter angebraten.

In Weißwein geschmort.

Und mit Mozzarella überbacken.

Ein Gericht, das in 10 Minuten fertig zubereitet ist.

Für 2 Personen:

- 4 Chicorée
- 4 Mozzarella (4 Packungen à 125 g)
- Salz
- Pfeffer
- Soave
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 10 Min.

Lecker überbacken

Chicorée jeweils längs einmal durchschneiden.

Mozarella jeweils quer in zwei dicke Scheiben halbieren.

Butter in zwei großen Pfannen mit Deckel erhitzen.

Chicorée auf der Anschnittseite in der Butter anbraten.

Chicorée wenden.

Einen guten Schluck Weißwein dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten schmoren.

Salzen und pfeffern.

Jeweils eine Mozzarellascheibe auf eine Chicoréehälfte geben.

Zugedeckt nochmals 5 Minuten überbacken.

Jeweils vier Chicoréehälften auf einen großen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Kalbsnieren auf normannische Art mit Kartoffelpüree und Chicorée-Salat

Ein sehr leckeres Gericht

Dieses Rezept habe ich aus dem Kochbuch „Kochvergnügen wie noch nie“ aus dem Gräfe und Unzer Verlag. Ein wirklich dickes Kochbuch mit Rezepten zu allen erdenklichen Gerichten. Vom Salat und Vorspeise über Fleisch, Fisch, Kartoffeln und Gemüse bis zum Dessert.

Wie ich an das Kochbuch gekommen bin? Das erzähle ich gern. Ich bin in einer Community im Internet, die die Nachbarschaft fördert, und zwar nebenan.de. Dort kann man für seine nächste Nachbarschaft in seinem jeweiligen Stadtteil unter anderemn Mitteilungen hineinschreiben, für Gesuche, Verkauf und Verschenken. In diesem Fall hatte eine nette Nachbarin in meinem Staddteil mehrere Kochbücher zum Verschenken angeboten, weil sie sie nicht mehr benötigte. Ich habe mir zwei ausgesucht, darunter das oben genannte, und habe es mir kostenlos bei der Nachbarin abgeholt. Tolle Sache, diese Community.

Und ich habe bei diesem Rezept etwas gemacht, was ich normalerweise nie mache. Ich habe das Rezept wortwörtlich laut

Anleitung mit allen angegebenen Zutaten nachgekocht. Dies ging sogar bis dahin, dass ich die zum Gericht empfohlene Beilage und Salat genau zubereitet habe. Also fast ein Novum in meinem Foodblog.

Und ich muss sagen, das Gericht hat mir sehr gemundet.

Beim Flambieren

Das Gericht bringt alle vier bekannte Geschmacksrichtungen mit sich, süß, sauer, salzig und bitter. Die Süße bringt der Zucker, der mit den Apfelscheiben hinzugegeben wird. Die Säure und Bitterkeit liefert der Chicorée-Salat und das Dressing. Und das Salzige natürlich das Salz, mit dem die Nieren in der Pfanne gewürzt werden. Fehlt vielleicht noch ein Teil von Schärfe … aber davon steht eben im Original-Rezept nichts.

Für 2 Personen

- 300 g Schweinenieren

- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Butter
- Calvados
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für das Kartoffelpüree:

- 10 Kartoffeln
- Muskat

Für den Salat:

- 2 Chicorée
- Olivenöl
- Weißweinessig

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Niere mit Apfel

Kartoffeln schälen. In einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Kartoffeln warmhalten.

Chicorée putzen und quer in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing zubereiten und über den Salat geben. Gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Nieren quer in dicke Scheiben schneiden.

Apfel schälen, mit dem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel dann in dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin andünsten.

Nierenscheiben dazugeben. Ebenso eine Portion Butter.

Mit einem Schluck Calvados ablöschen. Flambieren.

Apfelscheiben dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Sahne dazugeben.

Alles etwas vermischen und einige Minuten köcheln lassen.

Nierenscheiben bei Bedarf wenden.

Sauce abschmecken.

Eine Portion Butter zu den Kartoffeln geben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Muskat würzen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Kartoffelpüree auf zwei große Teller verteilen.

Chicorée-Salat dazugeben oder auch separat in zwei Schalen dazu servieren.

Niere mit Apfel und Sauce auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Frittierter Chicorée mit frittierten Kartoffelspalten

Würzig und kross

Chicorée kann man auch frittieren. Natürlich nur kurz, da es ein empfindliches Gemüse ist. Einige Minuten reichen aus.

Um den Chicorée besser zu frittieren, wird er längs halbiert.

Dazu Kartoffelspalten als Tiefkühlware. Schon vorgewürzt mit mediterranen Kräutern.

Die Peperonis bringen Würze in das Gericht und sind wirklich sehr scharf.

Für 2 Personen

- 4 Chicorée
- 2 Portionen Kartoffelspalten (Tiefkühlware)
- 2 rote Peperoni
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: 8 Min.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Chicorée putzen und längs halbieren.

Chicorée in der Fritteuse etwa 3 Min. frittieren.

Dabei die Peperoni mitfrittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Warmhalten.

Kartoffelspalten in der Fritteuse 4–5 Minuten frittieren.

Peperoni ebenfalls noch mitfrittieren.

Herausnehmen, ebenfalls auf ein Küchenpapier geben und auch abtropfen lassen. Salzen und pfeffern.

Jeweils 4 Chicorée-Hälften auf einen Teller geben.

Peperoni dazugeben.

Kartoffelspalten dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Frischer Salat

Frischer, sommerlicher Salat

Ein frischer, sommerlicher Salat. Er ist sehr gut an solch einem warmen Sommertag zu essen.

Er macht nicht dick und ist gut zu verdauen.

Insgesamt habe ich sechs Salatsorten verwendet.

Einmal einen Salatmix aus Mangold, Rote Beete, Spinat und Rucola.

Dann noch Chicorée und Gurke.

Als Dressing einfach Aceto Balsamico di Modena, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und ein Päckchen getrocknete Salatkräuter.

Für 2 Personen

- 2 Packungen Salatmix (à 125 g, Mangold, Rote Beete, Spinat und Rucola)
- 1 Chicorée
- 1 Gurke
- 1 Knoblauchzehe
- Aceto Balsamico di Modena
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Päckchen getrocknete Salatkräuter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Knoblauch schälen und kleinschneiden. In eine Salatschüssel

geben.

Chicorée putzen und quer in Streifen schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Gurke längs achteln, dann quer in kleine Stücke schneiden. Auch in die Schüssel geben.

Salatmix dazugeben.

Aus Aceto Balsamico di Modena, Olivenöl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und einem Päckchen getrocknete Salatkräuter ein Dressing in einer Schale zubereiten. Löffelweise über den Salat geben.

Salat mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Portionsweise auf zwei große Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Überbackener, geschmorter Chicorée mit Bauchspeckwürfeln

Schön gegartes Gemüse

Ein Rezept für ein sehr leckeres Gemüsegericht.

Geschmorter Chicorée ist etwas sehr feines.

Würze geben die ohne Fett gebratenen Bauchspeckwürfel.

Und der mittelalte Gouda, mit dem ich die geschmorten Chicorée kurz vor Ende der Garzeit noch überbacke.

Gewürzt wird nur leicht mit Salz und Pfeffer.

Für 2 Personen

- 4 Chicorée (etwa 800–1000 g)
- 200 g durchwachsenerBauchspeck
- 150 g mittelalter Gouda
- Riesling
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Speck in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne mit Deckel ohne Fett einige Minuten sehr kross und knusprig braten.

Speck herauszunehmen. Warmhalten.

Chicorée im ausgelassenen Fett des Specks auf beiden Seiten anbraten.

Mit einem großen Schluck Riesling ablöschen.

Zugedeckt 10 Minuten bei geringer Temperatur schmoren.

Gouda in kleine Scheiben schneiden.

Chicorée mit Salz und Pfeffer würzen.

Goudascheiben auf die Chicorée verteilen.

Nochmals zugedeckt 2 Minuten garen.

Jeweils zwei Chicorée auf einen Teller geben.

Speckwürfel dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Salat mit Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel

Einfacher, aber schmackhafter Salat mit drei Zutaten.

Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel.

Das Dressing dieses Mal mit Weißwein-Essig und Olivenöl zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1032]

Putensteaks mit gebratenem Chicorée

Ich gare dieses Mal die Chicorée nicht in Weißwein in der Pfanne mit Deckel.

Sondern brate sie in der Grill-Pfanne in heißem Öl an.

Dazu viertele ich sie der Länge nach.

In den letzten Minuten der Garzeit gebe ich die kleinen Putensteaks dazu und brate diese ebenfalls mit an.

[amd-zlrecipe-recipe:976]

Chicorée-Rouladen

Ich wollte es mir einfach machen, das gebe ich gerne zu, und beim Discounter fertige Rouladen kaufen. Das tat ich auch. Nur musste ich zuhause feststellen, dass die Packung mit den Rinder-Rouladen keine fertig hergestellten Rouladen enthielt, sondern nur das dünne Rouladenfleisch zum Zubereiten von Rouladen.

Da muss ich doch meinen Discounter völlig unterstützen und sagen, ja, das ist richtig so. Keine fertig hergestellten Rouladen anbieten. Sondern eben nur das Rouladenfleisch im Kühlregal. Und zuhause muss man mit Senf, Speck, Gewürzgurke usw. seine eigenen, frisch zubereiteten Rouladen herstellen. Prima. Weiter so!

Da ich aber nun, da ich nur das Rouladenfleisch hatte, die restlichen Zutaten nicht vorrätig hatte, habe ich kurz umdisponiert und die Beilage für die Füllung verwendet.

Eigentlich wollte ich die Chicorée neben den Rouladen in der Pfanne mit Deckel dünsten und durchgaren. Nun nehme ich sie eben einfach als Füllung und wickle sie in das gewürzte Rouladenfleisch.

Es ergibt sich eine interessante Variante einer Roulade, die auch gut schmeckt.

Das Rotwein-Sößchen, in dem ich die Rouladen gare, binde ich noch mit etwas Mehl ab, damit die Sauce sämiger wird.

[amd-zlrecipe-recipe:962]

Hähnchenbrustfilet mit Chicorée in Curry-Sauce mit Hirse

Angedacht war eigentlich, die Filets zusammen mit dem Chicorée in Butter anzubraten und zugedeckt in der Pfanne in Riesling zu garen.

Ich habe mich dann aber anderweitig entschieden, da mir einfiel, dass die beiden Zutaten kleingeschnitten auch gut in eine Art Ragout passen. Und dass ich dazu eine leckere Sauce mit scharfem Curry, Crème fraîche und Riesling zubereiten könne.

Als Beilage wähle ich dieses Mal Hirse. Es ist wirklich schon eine ganze Weile her, dass ich einmal Hirse gegessen habe. Aber sie schmeckt sehr gut und sie kommt sicherlich in der nächsten Zeit bei anderen Gerichten ebenfalls als Beilage mit auf den Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:938]

Chicorée-Salat

Ein einfacher Salat, zubereitet mit Chicorée.

Für das Dressing habe ich dieses Mal saure Sahne verwendet. Anstelle Balsamico- oder Weißwein-Essig.

[amd-zlrecipe-recipe:865]

Salat mit Chicorée, Paprika und Chinakohl

Ein einfacher, aber frischer Salat. Aus drei Zutaten. Chicorée, Paprika und Chinakohl.

Das Dressing wie schon bisher des öfteren gemacht, aus Olivenöl, Weißwein-Essig, Kräutersalz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Einfach, aber frisch. Vermeidet einen überladenen Magen am Abend und auch die eventuelle Gewichtszunahme durch zu vieles Essen.

[amd-zlrecipe-recipe:820]

Chicorée-Speck-Tarte

Ich habe die süße Tarte mit gemischtem Obst vom Wochenende aufgegessen, also wäre es an der Zeit, eventuell schon eine weitere Tarte zuzubereiten, eventuell schon für das kommende Wochenende.

Ich hatte Chicorée vorrätig. Und überlegte, was ich daraus zubereiten kann.

Als Salat zuzubereiten erschien mir als zu gewöhnlich, das macht ja eigentlich jeder.

Dann dachte ich daran, ein asiatisches Gericht aus dem Wok zuzubereiten, zu dem man auch gern Chicorée verwendet. Oder Chicorée mit Käse überbacken in einer Auflaufform im Backofen zubereitet. Aber das hatte ich alles vor einiger Zeit schon einmal zubereitet und es war nichts neues.

Dann kam ich plötzlich auf die Idee, den Chicorée in der Küchenmachine kleingehäckselt für eine herzhafte Tarte zu verwenden und in die Füllmasse zu geben. Zusammen mit etwas Bauchspeck, der für Würze sorgt. In etwa in Anlehnung an einen französischen Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck.

Als Käse gebe ich geriebenen Mozzarella in die Füllmasse.

Nun, die herzhafte Tarte ist gelungen, sie ist allerdings im Inneren noch ganz leicht flüssig, eines zusätzlichen Eies hätte es hier noch bedurft.

Der Bauchspeck gibt der Tarte Würze. Die Tarte schmeckt auch leicht salatig. Ich muss allerdings gestehen, dass die Tarte keinen eindeutigen, eigenen Geschmack hat und fast nach gar nichts schmeckt. Am ehesten tritt hier noch der Geschmack des Mozzarellas hervor.

[amd-zlrecipe-recipe:636]