

GEBACKENER CHICORÉE MIT TOMATENSOÛE

Zutaten für ca. 4 Portionen:

4 Köpfe Chicorée
2 Lauchzwiebeln
1 Dose stückige Tomaten
Öl
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker
100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Lauchzwiebel putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden. Den Chicorée putzen, waschen, längs halbieren und den Strunk herausschneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Chicoréehälften darin ca. 2-3 Minuten von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Die Lauchzwiebeln darin kurz andünsten und dann die Tomaten dazu geben. Soße würzen und für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Tomatensoße in eine Auflaufform geben, die Chicoréehälften darauf legen und mit dem Emmentaler bestreuen.

Bei Umluft 175°C / E-Herd 200°C für ca. 15 - 20 Minuten überbacken.