

Chicorée auf Gemüsebett

Zutaten:

- 1 Chicorée
- 4-5 Kartoffeln
- 1 Paprika
- 1-2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Chili, Paprikagewürz
- Käse zum überbacken

Kategorie: aus dem Ofenrohr

Garzeit: 20 min.

Zubereitungszeit: 20 min.

Küchengeräte: Ofen

Magielevel: etwas magisch



Zubereitung:

- I. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- II. Chicorée halbieren, den Strunk entfernen und auf der Schnittfläche in einer Pfanne kurz anbraten.
- III. Den Chicorée aus der Pfanne nehmen und mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform geben.
- IV. Kartoffeln schnippeln und mit Öl und Gewürzen marinieren. Danach um den Chicorée herum verteilen. (Je nach Größe der Stücke, evtl. die Kartoffeln vorkochen.)
- V. Das restliche Gemüse in der Pfanne anbraten und würzen.
- VI. Den Chicorée füllen und mit Käse bestreuen.
- VII. Für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben.

