Chicorée mit Champignons (Für 4 Personen)

4 – 5 Chicorées, schräg in Stücke geschnitten

Butter zum Andünsten

2 Msp. Puderzucker

1 EL Estragonessig

250 g kleine Champignons, in Scheiben geschnitten

Bratbutter oder Bratcrème zum Anbraten

1 TL Zitronensaft

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

Estragon zum Garnieren

- Chicorée ca. 2 Minuten im siedenden Salzwasser blanchieren, abtropfen.
- Butter aufschäumen, Puderzucker darüber stäuben, Chicorée zugeben, Essig beifügen und 5 Minuten dünsten.
- Die Champignons in Bratbutter oder Bratcrème kurz scharf anbraten, Zitronensaft beifügen,würzen.
- Chicorée auf vorgewärmten Tellern verteilen, Champignons darüber geben, garnieren.

1 Portion enthält ca.: 78 kcal / 326 kJ, 5 g Fett, 4 g Eiweiss, 4 g Kohlenhydrate (anrechenbar).

Copyright: © swissmilk.ch • www.swissmilk.ch/rezepte