



Gratinierter Chicorée

ein fruchtig aromatischer Auflauf

Zubereitung

1. Den Chicorée halbieren und den Strunk herausschneiden. Die Chicoréehälften mit je zwei Scheiben Serrano-Schinken umwickeln. Den Apfel in Scheiben schneiden und die Thymian-blättchen vom Stiel zupfen.
2. Naturata Bratöl in einer Pfanne etwas erhitzen. Den mit Schinken umwickelten Chicorée darin von allen Seiten kurz anbraten, herausnehmen und in eine Auflaufform geben.
3. Die Apfelscheiben kurz in der Pfanne anbraten, mit Naturata Demerara Roh-Rohrzucker bestreuen und nach kurzem Karamellisieren mit Orangensaft ablöschen.
4. Die angebratenen Äpfel, sowie die Kirschtomaten mit in die Auflaufform geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Thymianblättchen und dem geraspelten Bergkäse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der mittleren Schiene für ca. 15 Minuten gratinieren.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

4 EL Bratöl, Sonnenblume 'high oleic', desodoriert

2 TL Demerara Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

4 Kolben Chicorée

8 Scheiben Serrano Schinken

1 Apfel

2 Stiele Thymian

100 ml Orangensaft

200 g Kirschtomaten

150 g Bergkäse

Salz, Pfeffer