



## Chicoree

### Chicoree ´ in Portweinsauce

**Zutaten:** ( 4 Personen ): 4-8 Chicoree ´, 350 g Champignons, ¼ l Portwein, 1 EL Butter, ¼ l Sahne, 150 g geriebener Hartkäse, Pfeffer und Salz

**Zubereitung:** Champignons in Streifen schneiden, mit dem Portwein 5 Minuten kochen, Chicoree ´ den Strunk abschneiden, halbieren, waschen, und in der Butter 3 Minuten von beiden Seiten schmoren, mit Pfeffer und Salz würzen. Chicoree ´ und abgetropfte Champignons in eine Gratinform legen, den Bratensatz der Chicoree mit dem Portwein der Champignons und ¼ l Sahne verrühren, etwas einkochen lassen, würzen, die Soße über die Chicoree gießen. Mit dem Hartkäse bestreuen und überbacken.