



Chicoree

Chicoree mit Apfel, gedünstet

Zutaten: 4-500 g Chicoree, 1 Apfel, (vierteln und in 1 cm dicken Stückchen schneiden) Saft von 1 Zitrone, 1 EL Öl, 2 EL Apfelessig, Salz und frisch gemahlener Pfeffer,

Zubereitung: Chicoree, Apfel, Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer mit einem 1/4 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Etwa 10 min bei geschlossenem Deckel kochen, bis der Chicoree weich ist. Dann den Deckel abnehmen und weiterkochen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Platte abschalten und den Topf noch 5 min auf der Kochstelle stehen lassen, bis der Chicoree goldbraun ist. Den Essig dazu gießen und verrühren. Fertig