

Gefüllter Chicorée

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 4 Kolben Chicorée
- 8 dünne Scheiben geräucherter Frühstücksspeck
- 120g Reis
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Schalotte
- 1 Eigelb
- 500g Tomatenfruchtfleisch aus dem Glas
- 150g Frischkäse mit Kräutern
- Salz und Pfeffer
- außerdem:
- ofenfeste Auflaufform
- etwas Alufolie

Zubereitung:

Den Reis in ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen und den Backofen auf 200°C vorheizen. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen und fein hacken. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Tomatenfruchtfleisch mit den Schalottenwürfel in eine ofenfeste Auflaufform und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb, den Kräutern und dem Reis vermengen. Den Chicorée waschen und längs halbieren, den Sprung etwas ausschneiden und eventuell den Chicorée leicht

aushöhlen. Jetzt die Reisfüllung auf vier Chicoréehälften verteilen und mit der anderen Hälfte bedecken. Den gefüllten Chicorée mit 2 Speckscheiben umwickeln und auf die Tomatensoße setzen. Das Ganze für ca. 15-20 Minuten in den heißen Backofen geben. Eventuell den Chicorée mit Alufolie abdecken.

Urheberin: Heidi aka die Feinschmeckerin <http://blog.diefeinschmeckerin.de/>