

Gefüllter Chicorée mit Käsesauce

Zutaten für die Füllung:

100 g Bulgur, 50 g Maisgriess
 350 ml Gemüsebrühe (Plantaforce)
 1 kleine Karotte, fein gewürfelt
 1/2 kleine Zucchini, je 1/4 gelbe und rote Paprikaschote, klein gewürfelt
 1 EL Pinienkerne
 gehackte Petersilie
 1 Knoblauchzehe, gehackt
 1 Ei
 Herbamare, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für den Chicorée:

4 Chicoréestauden à 100 g
 1 Ei zum Bestreichen
 8 kleine längliche Schalotten
 Öl zum Anbraten

Zutaten für die Sauce:

1 kleine Zwiebel, fein gehackt
 1/16 l Weisswein, 1/8 l Rahm
 100 g Roquefort oder Gorgonzola
 Pfeffer, gehackte Petersilie

Gemüsebrühe aufkochen, Bulgur und Polentagriess einrieseln lassen, die Karotten dazugeben. Auf kleiner Flamme 10 Minuten dünsten. Zucchini, Paprika, Pinienkerne, Petersilie, Knoblauch und das verquirlte Ei dazugeben, würzen. Den Chicorée entblättern, die Herzen beiseite legen. Je 4 bis 5 Blätter mit der Füllung bestreichen, versetzt übereinander legen und wieder zu einem Chicorée formen. Mit verquirltem Ei bestreichen. Backofen auf 200 °C vorwärmen.

Die gefüllten Chicorée in einer Pfanne anbraten, Schalotten und Chicoréeherzen dazugeben. Im Backofen 10 Minuten dünsten, den Backofen ausschalten und noch 10 Minuten nachdünsten lassen.

Für die Sauce die Zwiebel im Weisswein etwa 5 Minuten dünsten, Rahm und Käse dazugeben, einmal aufkochen lassen, glatt rühren. Würzen, Petersilie dazugeben. Den gefüllten Chicorée mit der Sauce anrichten. Dazu passt Kartoffelpüree.



Rosenkohl mit Champignons

400 g Rosenkohl
 1 Zwiebel
 200 g Champignons
 2 EL Butter

Herbamare, Pfeffer aus der Mühle
 Muskatnuss, Ingwer
 1 Bund Basilikum
 100 g Mozzarellakäse

Rosenkohl putzen, im Salzwasser 8 Minuten köcheln, herausnehmen und abtropfen lassen.

Zwiebel fein hacken, Pilze in Scheiben schneiden. Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Pilze dazugeben und etwa 5 Minuten dünsten. Den Rosenkohl unterheben. Mit den Gewürzen pikant abschmecken und in eine Auflaufform geben. Fein geschnittenes Basilikum unterheben. Den Käse in Scheiben schneiden, über das Gemüse legen. Im Backofen etwa 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.