

# Chicorée in Tomatensauce

MIT KÄSE ÜBERBACKEN

## ZUTATEN

4	Chicoréekolben
1	Schalotte oder Zwiebel
	Olivenöl
500 g	passierte Tomaten
1 TL	Gemüsebrühe
	Zucker oder Agavendicksaft
	Steinsalz, Paprikapulver, Pfeffer
100 g	geriebener Käse
200 g	Hüttenkäse
2 EL	Sonnenblumenkerne
½ Bund	Blattpetersilie



## ZUBEREITUNG

Chicorée halbieren, den Strunk und nicht so schöne äußere Blätter entfernen. Chicoréehälften in Olivenöl kurz rundherum anbraten und in eine Auflaufform legen. Chicorée salzen.

Schalotte bzw. Zwiebel häuten, fein würfeln und in Olivenöl dünsten. Passierte Tomaten, ½ TL Zucker oder Agavendicksaft, ½ TL Steinsalz, ½ TL Paprikapulver, 1 – 2 Messerspitzen Pfeffer zugeben. Alles kurz aufkochen, abschmecken und über den Chicorée verteilen.

Käse, Hüttenkäse und Sonnenblumenkerne vermischen und über den Chicorée geben.

Im Backofen bei 200 °C 15 – 20 Minuten überbacken.

Petersilie waschen, mit einem Küchenpapier trocken tupfen und fein hacken, nach Ende der Garzeit über den Chicoréeauflauf streuen.

*Gutes Gelingen und guten Appetit!*