

CHICORÉE MIT KARTOFFEL



Chicorée hat einen kräftigen bitteren Geschmack. Die Kombination mit Kartoffeln bildet eine sehr gute geschmackliche Harmonie.

Zutaten:

- 500 g Wasser
- 1 EL Gemüsebrühenpulver
- 800 g Kartoffel
- 4 Chicorée
- etwas Kräutersalz
- 30 g pflanzliche Margarine
- 30 g Mehl
- Garflüssigkeit
- 70 g Haferdrink
- etwas Pfeffer
- etwas Chilipulver

Zubereitung:

Das Wasser und das Gemüsebrühenpulver kommen in den Mixtopf. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln. Diese dann in den Gareinsatz geben und in den Mixtopf einhängen. Den Chicorée halbieren und jeweils den bitteren Strunk herausschneiden. Auf die Hälften etwas Kräutersalz streuen. So vorbereitet kommen die Chicorée Hälften mit der Schnittseite nach oben in den Varoma. Diesen nun auf den Mixtopf stellen. Kartoffeln und Chicorée für 20 Minuten auf Varoma auf Stufe 1 dünsten.

Gute Gelegenheit, um den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor zu heizen.

Ich nehme mir nun eine Auflaufform aus dem Fundus und fette diese innen gleichmäßig aus. Kartoffeln und Chicorée sind nun fertig. Den Varoma stelle ich beiseite. Die Kartoffeln kommen gleichmäßig in die gefettete Form. Die Garflüssigkeit fülle ich um, denn die benötigen wir noch! Die Chicorée Hälften setze ich mit der Schnittstelle nach unten auf die Kartoffeln.

Weiter geht es mit der Zubereitung der Soße. Dafür gebe ich die Margarine und das Mehl in den Mixtopf. Für eine Minute auf 100 °C auf Stufe 2 dünsten. Nun kommen die Garflüssigkeit, der Haferdrink, Pfeffer und Chilipulver dazu. Alles für 4 Minuten auf 100 °C auf Stufe 3 ankochen. Die Soße nun über den Chicorée und die Kartoffeln gießen. Ab damit für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen.