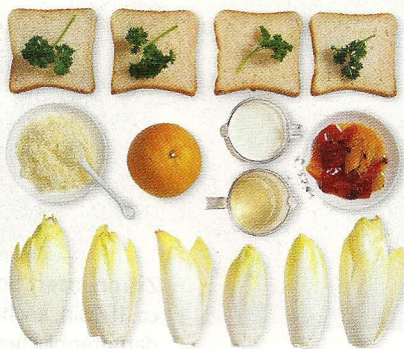


Chicorée-Gratin

Ideal zum Vorbereiten



Film auf
videos.bettybossi.ch



Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 35 Min.

- 8 Chicorée
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Rahm
- 120 g geriebener Gruyère
- 2 Bio-Orangen
- 6 Scheiben Toastbrot
- 1 Glas grillierte Peperoni in Öl (ca. 280 g)
- 1 TL Salz
- ½ Bund Petersilie

Portion: 505 kcal, E 16 g, Kh 32 g, F 34 g

1. Schritt



Chicorée längs vierteln, ziegelartig in eine gefettete ofenfeste Form (ca. 2 Liter) legen. **Wein** und **Rahm** darübergiessen, **Käse** darüberstreuen.

2. Schritt



Orangen schälen, mit dem **Toastbrot** in Würfel schneiden. **Peperoni** in Streifen schneiden, mit 3 EL Peperoniöl beigegeben, salzen, mischen, auf dem **Käse** verteilen.

3. Schritt



Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. **Petersilie** fein schneiden, darüberstreuen.

Heisse Gerichte aus dem Ofen

mit **Miele**
IMMER BESSER