

Sven Bach

Montag, 09.09.2024

Gratinierter Chicoree mit Trauben

Zutaten

1 Chicoree
150 g Blauschimmelkäse – Roquefort oder eine andere Sorte
250 g Trauben
2 EL Wasser

Zubereitung

1. Chicoree in Schiffchen teilen, mit geviertelten Trauben füllen, etwas Käse darübergerben.
2. Das Wasser in eine Auflaufform geben, die Schiffchen hineinsetzen und je nach Grill oder Oberhitze, 5 – 10 Minuten gratinieren.