

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 hineinssetzen und je nach Grill oder Oberhitze, 5 – 10 Minuten gratinieren.