

Vegetarisches Chicoree-Porree-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Chicoree – 600 g Porree – 250 ml Gemüsebrühe – 150 ml Sahne – 2 EL Tomatenmark – Salz – Pfeffer – 1 Prise Zucker – 150 g geriebener Käse

Zubereitung:

- Chicoree putzen und die Wurzelenden keilförmig herausschneiden, dann in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden
- Vom Porree das obere und untere Ende entfernen, den Rest ebenfalls Scheiben schneiden und waschen
- Gemüsebrühe, Sahne und Tomatenmark aufkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken
- Das Gemüse in eine Auflaufform geben und mit der Sauce übergießen
- Im Ofen bei 200°C etwa 20-30 Minuten garen
- Kurz vor Ende der Garzeit den Käse darüber streuen und schmelzen lassen

Wir wünschen guten Appetit!

