

Chicoree mit Parmesankruste

350 g Chicorée,
Gemüsebrühe
4 EL Semmelbrösel
2 EL Parmesan, geriebener
40 g Butter

Chicoree putzen, waschen, längs halbieren, in kochender Brühe 10 Minuten garen und abtropfen lassen. Semmelbrösel mit Parmesan mischen, in der heißen Butter unter Rühren bräunen und auf die Chicoreehälften verteilen.

Guten Appetit!



Chicoree mit Parmesankruste

350 g Chicorée,
Gemüsebrühe
4 EL Semmelbrösel
2 EL Parmesan, geriebener
40 g Butter

Chicoree putzen, waschen, längs halbieren, in kochender Brühe 10 Minuten garen und abtropfen lassen. Semmelbrösel mit Parmesan mischen, in der heißen Butter unter Rühren bräunen und auf die Chicoreehälften verteilen.

Guten Appetit!

