



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Chicoreegemüse mit Rahm und Walnüssen

Rezept etwas abgewandelt von *Chefkoch.de* Foto von *Chefkoch.de*



Zutaten für 2 Portionen:

400 g Chicoree

½ Zitrone Saft

2 TL Olivenöl

1 Zwiebel, gehackt

2 TL Honig

4 EL Rahm

1 EL Walnüsse gehackt

Salz und Pfeffer

1 TL Senf

Muskat

Olivenöl in eine Pfanne geben.

Zwiebeln anbraten. Senf unterrühren - Honig

zugeben. Den Chicoree vom Strunk befreien,

halbieren und in feine Streifen schneiden und mit in die

Pfanne geben. Bei leichter Hitze schmoren lassen, je nach gewünschter

Bissfestigkeit. Rahm dazu geben sowie den Saft einer Zitrone und ein paar

Minuten dünsten. Mit Salz, ordentlich Pfeffer und einer Prise

Muskat würzen – Vor dem Servieren Walnüsse unterheben schmeckt auch
lecker zu Fisch.