

# AEG

## Chicorée mit Vinaigrette und Pecorino

**Beheizungsart:** Feuchtgaren  
**Feuchtigkeit, hoch**  
**Temperatur:** 130 °C  
**Zeit:** 25 Minuten  
**Wasser:** 500 ml  
**Portionen:** 4



4 Chicorée  
50 g Butter  
6 EL Traubenkernöl  
4 EL Himbeeressig  
1 Schalotte  
2 EL Petersilie, gehackt  
Salz, Zucker, Pfeffer  
80 g Pecorino

**Benötigt: beschichtete Pfanne oder Auflaufform aus Metall, Käseibe**

**Vorbereitung:** Vom Chicorée die äußeren, unschönen Blätter entfernen, halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Darauf achten, dass nur so viel Strunk weggeschnitten wird, dass der Chicorée noch zusammenhält.  
Vinaigrette: Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Essig mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und rühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Die Schalotte und das Traubenkernöl zugeben. Zubereitung: Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Die vorbereiteten Chicorée-Hälften mit der Schnittseite nach unten in die heiße Butter legen. Die Pfanne auf ein Ofengitter auf der Einschubebene 2 stellen und im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, hoch“ bei 130 °C für 25 Minuten garen.

**Anrichten:** Chicorée auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Petersilie zur Vinaigrette geben, gut umrühren und über den Chicorée geben. Den Pecorino über den Chicorée reiben.

Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer