

# Mediterraner Chicorée mit Kartoffelstampf

Umhüllte Chicoréehälften mit pikantem Kartoffelpüree

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Kartoffelstampf:

1 kg mehligkochende Kartoffeln  
Salz  
60 g weiche Butter  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
5 TL Paprikapaste (Ajvar)

### Mediterraner Chicorée:

100 g getrocknete Tomaten in Öl  
60 g entsteinte, schwarze Oliven  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
4 Chicorée  
8 Scheiben Bacon  
(Frühstücksspeck) , etwa 140 g  
etwa 2 EL Speiseöl

## 1 Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in etwa 2 cm kleine Stücke schneiden. Kartoffeln in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. 1 TL Salz hinzufügen. Die Kartoffeln mit Deckel in etwa 15 Min. bei mittlerer Hitze gar kochen. Kartoffeln abgießen. Sofort durch die Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter, Crème fraîche und Ajvar unterrühren und mit Salz abschmecken.

## 2 Mediterraner Chicorée:

Tomaten und Oliven abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Crème fraîche mit Tomaten und Oliven verrühren. Chicorée längs halbieren und waschen. Je eine Baconscheibe um eine Chicoréehälfte wickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Chicorée bei schwacher Hitze etwa 10 Min. von allen Seiten mit Deckel braten, evtl. etwas Wasser hinzufügen. Crème-fraîche-Dip auf den Chicorée verteilen und mit dem Kartoffelstampf servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Alternativ bereiten Sie den Kartoffelstampf statt mit Paprikapaste mit 2 TL gehackten gemischten Kräutern zu.

