

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
1 Be. 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.

