Überbackener Chicorée mit Mozzarella

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 10 Minuten	ca. 10 Minuten	2

ZUTATEN

- 1 Chicorée
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Kartoffelchips
- 30 g Mozzarella, gerieben
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200°C/Umluft 175°C).
Chicorée waschen, trocknen, halbieren und den Strunk einritzen.
Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden.
Die Blätter vom Chicorée leicht öffnen und Zwiebel, Knoblauch, Chips und Mozzarella darin verteilen.
Gefüllten Chicorée in eine Auflaufform setzen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
Auf mittlerer Schiene ca. 10 min. backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet