



# CHICORÉE MIT KÄSE- KRÄUTER-KRUSTE

für 4 Personen

zubereiten: ca. 40 Minuten

backen: ca. 25 Minuten

Chicorée

500 g Chicorée, längs halbiert

25 g Butter, flüssig

1 TL Senf

1/2 TL Salz

Paprika oder Cayennepfeffer

Käse-Kräuter-Kruste

100 g Bergkäse, in Würfeli

50 g Brot vom Vortag, in  
Würfeli

2 TL Schwarzkümmelsamen

1 Eigelb

3 EL Petersilie, fein  
geschnitten

1/2 TL Salz

Paprika oder Cayennepfeffer

Wenig Schwarzkümmelöl

1 **Chicorée:** mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech legen. Butter und Senf verrühren, würzen, Schnittflächen damit bestreichen.

2 **Backen:** in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Min. backen.

3 **Käse-Kräuter-Kruste:** Käse und alle Zutaten bis und mit Petersilie mischen, würzen. Masse auf die Chicoréehälften verteilen. Ofenhitze auf 220°C erhöhen.

4 **Überbacken:** in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 5 Min. knusprig backen. Herausnehmen, kurz vor dem Servieren mit Schwarzkümmelöl beträufeln.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:

[www.mahlerundco.ch/rezepte](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

