Chicorée mit Gorgonzolasoße

Zutaten:

4 große Chicorée, Salz, Pfeffer, 4 EL Öl, 100g Schlagsahne, 200g Gorgonzola, Muskat, 4 EL geröstete Walnusskerne

Den Chicorée waschen, Stielansatz entfernen und die Köpfe der Länge nach halbieren oder vierteln. In der Pfanne die Walnusskerne ohne Fett rösten und zu Seite stellen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Chicorée darin von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sahne erhitzen und den Gorgonzola darin schmelzen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Chicorée auf einen Teller geben und mit der Sauce übergießen. Mit den Walnusskernen bestreuen.

buffet-ok.de
Online-Shop

Biofrische – direkt zu Ihnen nach Hause

Biokisten
frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

Mittagessen
für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

Partyservice
kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

Bio Bistro „Café:ok“
täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten

Gönnataler Putenspezialitäten GmbH • Buffet:ok Esskultur & Biowaren • Gönnabach 2 • 07778 Altengönna
Tel.: +49 036425 / 55542 • post@buffet-ok.de