Chicorée-Gemüse

4 Chicorées
1 EL Margarine oder Butter
1 EL Zitronensaft
3 EL Weisswein
1 dl Gemüsebouillon

Sauce :
2 dl Doppel- oder Saucenrahm
2 EL Pfefferboursin (od. Meerrettich)
¼ TL Salz
Pfeffer
1 Messerspitze Cayennepfeffer
2 EL Baumnüsse, gehackt

Chicorée längs halbieren. In einer weiten Pfanne Butter oder Margarine schmelzen, Chicoréehälften hineinlegen. Zitronensaft, Wein und Bouillon darübergiessen. Zugedeckt ca. 15 Min. auf kleinem Feuer köcheln. Chicorée herausnehmen, anrichten, warm stellen. Für die Sauce restliche Flüssigkeit auf 2 EL einkochen. Doppel- oder Saucenrahm dazugeben, nochmals etwas einkochen. Boursin dazugeben, gut verrühren und würzen. Zuletzt Baumnüsse daruntermischen. Sauce über das Gemüse verteilen.

QUELLE : alte Betty-Bossy Zeitschrift