

Chicoree in pikanter Soße

Für 2 Per.: 4 Chicoree-Stauden

Vom Chicoree die Strünke keilförmig ausschneiden.

In 2 EL heißer Butter unter wenden andünsten.

1/8 l Weißwein und 1/8 l Brühe angießen. 10 Min. im geschlossenen Topf garen. Salzen, pfeffern, warmstellen.

3 EL Creme fraiche mit 1 geh. TL Speisestärke verrühren,

Soße damit binden. 2 hartgekochte , gewürfelte Eier und 1 EL gehackte Petersilie unterziehen. Abschmecken und gegebenenfalls etwas nachwürzen und auf dem Chicoree verteilen.

Dazu passen Steaks und Kartoffelplätzchen.



Klingenberg, Unterlandstr. 44 B Tel. 09372/3702, Fax 12195
Miltenberg, Hauptstr. 58 - Miltenberg Wochenmarkt: Sa