



Vorspeise oder Hauptgang

Chicorée Fladen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

3-4 Stück Chicorée, längs halbiert
1 Stück Kuchenteig, rund (30 cm Durchmesser)
2 Stück Birnen, geschält und in ganz feine Spalten geschnitten
100 gr Greyerzer (1), gerieben

Für den Guss:

180 gr Crème fraîche
1/2 dl Milch
2 Stück Eier
1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
40 gr Greyerzer (2), gerieben

Zubereitung:

Backofen	Auf 200 Grad vorheizen
Chicorée	Längs halbieren und im kochenden Salzwasser eine gute Minute blanchieren. Herausnehmen und nochmals längs halbieren. Gut abtropfen lassen.
Kuchenblech, rund ca. 30 cm Ø	Das Blech mit dem Kuchenteig belegen
Greyerzerkäse (1)	Den Greyerzer (1) auf dem Kuchenboden gleichmässig verteilen.
Birnen	Die in feine Spalten geschnittenen Birnen gleichmässig auf den Käse legen.
Chicoréeblätter	Die Chicoréeblätter gleichmässig sternförmig darauf verteilen.
Guss: Crème fraîche, Milch, Eier, Salz und Pfeffer aus der Mühle	Alle nebenstehenden Zutaten in einer Schüssel verrühren. Den Guss gleichmässig über den Kuchenbelag verteilen. Den Greyerzer (2) darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen während ca. 45 Minuten in der unteren Hälfte backen.