

Reblochon-Kartoffeln mit süss-saurem Chicorée

Für 4 Personen

Zutaten

| | |
|-----------------------|---|
| ein wenig | Butter für die Gratinform |
| 400 g | festkochende Kartoffeln, gekocht |
| 2 EL | Weisswein |
| 200 g | Reblochon, Rinde abgeschabt, in Scheiben geschnitten |
| 1 dl | Rahm |
| etwas | Salz und Pfeffer |
| süss-saurer Chicorée: | |
| 2 EL | Zucker |
| 1 EL | Butter |
| 1 EL | Rotweinessig |
| 1 dl | Rotwein |
| 200 g | Chicorée, in Blättern |
| etwas | Salz und Pfeffer |
| 1 EL | geschnittener Schnittlauch zum Garnieren |

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Weisswein beträufeln. Abwechslungsweise Kartoffeln und Käse dachziegelartig in eine grosse bebutterte Gratinform schichten, würzen und mit dem Rahm übergiessen. Während 15-20 Minuten im auf 180° C vorgeheizten Ofen überbacken.
2. Für den Chicorée Zucker in einer flachen Pfanne karamellisieren. Butter, Essig und Rotwein begeben und zu einem Sirup einkochen. Chicorée begeben, mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 1 Minute dünsten. Deckel wegnehmen und den Chicorée im Sirup schwenken.
3. Chicorée auf vorgewärmten Tellern verteilen, Reblochon-Kartoffeln dazulegen und mit Schnittlauch bestreuen.

Über 8'000 Rezepte finden Sie unter www.swissmilk.ch



*Reblochon-Kartoffeln
mit süss-saurem Chicorée*