Ofen Chicorée

4 Portionen

Vorbereitung 10 Minuten | 180° 15min | Gluten frei | Laktose frei | Vegan

4-6 Chicorée	Den Chicorée waschen und längs halbieren. Die Hälften in eine Auflaufform legen.
2 dl Orangensaft Chiliflocken	Den Chicorée mit Orangensaft übergiessen und Chiliflocken darauf verteilen
Olivenöl Salz und Pfeffer	Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 15 Minuten bei 180° in der Mitte des Ofens garen. Zusammen mit Risotto oder als Beilage servieren. Gerne kannst du auch frische Orangen nehmen und dabei das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Würfel vor oder auch nach dem Backen auf die Chicorée verteilen. Du kannst roten oder gelben Chicorée oder beide Sorten dafür verwenden.

Ein Rezept von anderstgemacht.ch vom Kulinariker Stefan Winiger
www.anderstgemacht.ch