



## Chicorée mit Blauschimmel Sauce



20 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

für 4 Personen

|            |   |
|------------|---|
| 4 EL       | Pinienkerne                               |
| 1 EL       | Olivenöl                                  |
| 1 EL       | Butter                                    |
| 1 Prise    | Zucker                                    |
|            | Salz                                      |
| 4 Köpfe    | Chicorée gelb, der Länge nach halbiert    |
| 175 g      | Rupp Feinster Streich mit<br>Blauschimmel |
| 8 Scheiben | luftgetrockneter Schinken                 |
|            | Pfeffer schwarz                           |
| 2 EL       | Cranberrys getrocknet                     |
| 2 EL       | Kresse zum Garnieren                      |

### Zubereitung

- 1 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten und umfüllen. Pfanne auf dem Herd stehen lassen.
- 2 Olivenöl und Butter mit Salz und Zucker in der Pfanne heiß werden lassen. Chicorée scharf anbraten, sodass er leicht braun wird und auf einer Servierplatte anrichten.
- 3 Rupp Feinster Streich mit Blauschimmel in einem kleinen Topf erwärmen.
- 4 Währenddessen Schinken in der Pfanne kross anbraten und auf Küchenrolle abtropfen lassen.
- 5 Chicorée pfeffern, mit geschmolzenem, Rupp Feinster Streich mit Blauschimmel gleichmäßig übergießen, mit Schinken belegen und mit Pinienkernen und Cranberrys garniert servieren.