



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 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.