

# Gabriellas Salatsauce



## CHICORÉE MIT GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

*Ein Rezept von Iris Barthel, Weyhe*

### **4 Chicorée, Salz, Pfeffer, 1 halbe Zitrone, Kapern, Gabriellas Salatsauce nach Belieben**

Den Chicoree waschen, gut abtropfen und abtrocknen, längs halbieren und den Strunk kegelförmig ausschneiden. Anschließend vitaminschonend dämpfen oder ca. 5 Min. (in Salzwasser) kochen.

Danach den Chicoree in eine flache feuerfeste Auflaufform legen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Kapern (Menge nach Belieben) bestreuen und mit Gabriellas Salatsauce (ebenfalls nach Belieben) übergießen.

Backzeit: In den vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 7-8 Minuten überbacken.

Dazu Frühlings-(Pell)kartoffeln oder frisches Baguette und Weiswein. Wer mag, kann vor dem Servieren noch etwas frisch geriebenen Parmesankäse über den Auflauf streuen.

GABRIELLAS  
SAUCEN  
MANUFAKTUR

Gabriella Claus  
Burg Gudenu 1  
Vorbürg 2  
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16  
F: 0221 38 20 22  
info@gabriellas.de  
www.gabriellas.de

