

Gefüllte Chicorée

Zutaten für 4 Personen:

120 g	Reis
½ Bund	Schnittlauch
½ Bund	Peterli
1	Zwiebel
1 Dose	gehackte Tomaten (oder selber eingekochte Tomaten)
150 g	Crème fraîche
1	Eigelb
4	mittelgrosse Chicorée
8 Scheiben	Bratspeck



Zubereitung:

1. Reis in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Anschliessend abtropfen lassen.
2. Kräuter waschen und klein hacken. Zwiebel schälen und fein schneiden.
3. Die gehackten Tomaten und die Zwiebel in eine ofenfeste Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Crème fraîche mit dem Eigelb und den gehackten Kräutern mit dem Reis vermischen.
5. Die Chicorée putzen, waschen und längs halbieren. Die Reisfüllung jeweils auf 4 Hälften geben, mit einer weiteren Hälfte bedecken.
Die gefüllten Chicorée mit Speck umwickeln und auf die Tomatenmasse legen.

Backen:

20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200° C garen. Nach der Hälfte der Backzeit evtl. mit Folie abdecken.