



## Gebratener Chicorée mit Speck und Parmesan

### Zutaten

2 Chicorée  
50 g Speckwürfel oder Tofu  
2 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
1 EL Weißweinessig  
20 g Parmesan, gehobelt  
Salz & Pfeffer  
Frische Petersilie zum Garnieren

### Zubereitung

1. Chicorée längs halbieren.
  2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Speckwürfel knusprig anbraten und beiseitestellen.
  3. Zucker in die Pfanne geben, den Chicorée mit der Schnittfläche nach unten darin anbraten, bis er karamellisiert (ca. 3 Minuten).
  4. Wenden, mit Essig beträufeln und 2-3 Minuten weiterbraten.
  5. Mit Salz & Pfeffer abschmecken, mit Speck oder Tofu und Parmesan bestreuen.
  6. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.
- Tipp: der Chicoree kann auch mit Speck umwickelt werden und im Rohr bei 200° ca 20 Minuten gebraten werden.