



1A+1B

Kartoffelpüree mit Chicorée und überbackenem Ziegenkäse



Zubereitungszeit
20 minuten



Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das harte Ende der Chicorée-Stauden abschneiden und der Länge nach halbieren. Den Chicorée in reichlich Wasser ca. 3 Minuten bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Den Chicorée auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, den Ziegenkäse darüber zerbröckeln und ca. 5-10 Minuten im Ofen überbacken bis der Ziegenkäse gratiniert ist. In der Zwischenzeit das Kartoffelpüree gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken. Das Kartoffelpüree mit Chicorée und Ziegenkäse servieren und mit Rucola garnieren.

Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle aardappelpuree
- ☐ 40-50 g frischer Ziegenkäse
- ☐ 200 g Chicorée
- ☐ Einige Rucola-Blätter
- ☐ Prise Muskatnuss
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz

Nährwerte pro Person

Energie	235 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Fett	8 g
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	28 g