

Lauwarmer Chicorée-Salat

Für 4 Personen

2 feste Birnen	2 Chicorée (rot und gelb)	2 El Butter
1,5 Tl Zucker	2 El gehackte Petersilie	Salz
Pfeffer	1 El Balsamico bianco	

Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Birnen darin anbraten. Mit Zucker bestreuen und 5–10 Minuten weiterbraten. Inzwischen den Chicorée putzen, längs halbieren und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit der Petersilie zu den Birnen geben. Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Zu den Koteletts servieren.

Tim Mälzer am 06. 11. 2010