



*Chicorée in
Thymianbutter*



Chicorée in Thymianbutter

- Zutaten für 4 Personen:
- 4 Chicorée
- 3 kleine Zweige Thymian
- 2 Orangen
- 1 EL Butter (oder Olivenöl)
- etwas Salz und Pfeffer



von
Edelgard

Chicorée putzen, die Stauden längs vierteln, vom Thymian die Blättchen abzupfen. >> Von den Orangen oben und unten eine Scheibe Schale abschneiden. Mit einem Messer die Orangenschale von oben nach unten abschneiden, dabei den Saft auffangen und die ausgelösten Häute noch ausdrücken. >> Bei mittlerer Hitze die Butter in eine Pfanne geben und die Thymianblättchen einstreuen. >> Den Chicorée darin von allen Seiten anbraten, mit dem Orangensaft ablöschen und die Orangenfilets dazu geben. >> Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt noch kurz dünsten. **Guten Appetit!**