

Chicoree-Kuchen mit Speck

Kuchenteig

Ausrollen und ein Kuchenblech (Ø 26-32 cm) belegen. Mit der Gabel einstechen. Die abgekühlten Chicoreeblätter darauf verteilen.

4 mittlere Chicorée

Längs halbieren und den harten Kern keilförmig herauschneiden.

In einer Pfanne erhitzen und würzen.

Wasser

½ KL Zucker

Salz

Die Chicoree darin knapp weich kochen, abtropfen lassen.

150 g Speckwürfel

Darüber streuen.

1 Ei

0.75 dl Milch

0.75 dl Vollrahm

25 g geriebener Greyerzer

Salz, Pfeffer, Muskat

Vermischen, den Guss über den Kuchen giessen.

Backen: Auf der untersten Backofenschiene 5-10 Min. im auf 250°C vorgeheizten Ofen vorbacken und dann bei 220°C 15-20 Min. fertigbacken.

Variante: geriebener Teig mit Rahm

200 g Mehl

1 TL Salz

2 dl Vollrahm

Zutaten rasch zusammen kneten, eine Kugel formen. Wenn der Teig zu trocken ist, 1-2 EL Rahm beifügen. Vor dem Ausrollen kühl stellen. Der Teig kann aber auch direkt ausgewählt werden.

Tipps:

Wenn die Speckwürfel sehr fett sind, kann man sie vorher anbraten und anschliessend das Fett abgiessen oder sie auf Küchenpapier abtropfen.

Wenn man den Chicoree wie Gemüse gekocht verwendet, muss man unbedingt den inneren harten Kern entfernen, weil er beim Kochen noch viel bitterer wird.