

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 30.11.2021

Chicorée mit Blauschimmelkäse-Dip

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Kolben Chicorée
- 150 g Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola oder Roquefort)
- 100 g Sahne
- etwas Pfeffer, schwarz, grob gemahlen
- etwas Salz
- 50 g Walnüsse



Zubereitung

1. Die Chicoréeblätter vorsichtig vom Strunk lösen, abbrausen und trockentupfen. Die Blätter ablösen und beiseite legen.
2. Blauschimmelkäse fein würfeln. Sahne aufkochen und vom Herd ziehen.
3. Käsewürfel zugeben, verrühren und darin schmelzen lassen. Mit viel Pfeffer und wenig Salz würzen. Die Creme etwa 2 Stunden kalt stellen.
4. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und grob hacken.
5. Blauschimmelkäsecreme mit Walnüssen und Chicorée anrichten. Die Blätter jeweils mit etwas Creme anrichten und servieren.

Tipp: Wer mag aromatisiert den Dip noch mit Knoblauch: eine kleine Knoblauchzehe, mit Schale, andrücken und mit der Sahne aufkochen lassen. Knoblauch nach ca. 10 Minuten herausnehmen.