



chicoree-Möhren-Gemüse

3 Chicoree-Stangen

längs vierteln

4 Möhren

längs in ca. 1 mm dicke
Scheiben schneiden

Jedes Gemüse bis zum
Garpunkt getrennt
in etwas Butterschmalz
schmoren mit

Salz und Pfeffer

Honig

Zwiebeln

Knoblauch

Sojasauce

Wenn gar, zusammen
sanft weiterschmoren bzw.
warmhalten, je nachdem,
wie bißfest oder weich das
Gemüse gewünscht wird.

Parmesan raspeln

und vor dem Servieren
drüberstreuen.

Der Himmel.

„Der moderne Mensch ißt zuwenig
Bitterstoffe“, las ich mal irgendwo.
Dieses Gericht aber ist *nicht* bitter -
durch die Möhren und den Honig.
Natürlich setzt es trotzdem voraus,
daß man Chicoree grundsätzlich
mag...

Eigene Zufallserfindung im Oktober
2013, wir aßen es zu Schweinefilet
und waren begeistert.