

Gegrillter Chicorée

mit fruchtigem Dressing



ZUTATEN:

4 Chicorée
 2 EL Olivenöl
 2 EL Ahornsirup
 Salz und Pfeffer
 100 g Kirschen, 2 Pflaumen
 Mark einer Vanilleschote
 3 EL Rotweinessig
 1 EL Dijon-Senf
 3 EL Olivenöl
 40 g gehobelter Pecorino

ZUBEREITUNG:

1. 4 Chicorée halbieren und den Strunk keilförmig ausschneiden.
2. 2 EL Olivenöl und 2 EL Ahornsirup verrühren. Den Chicorée damit einpinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. 100 g Kirschen und 2 Pflaumen entsteinen, pürieren und in einem Topf kurz aufkochen lassen. Das Mark einer Vanilleschote hinzugeben. Abkühlen lassen.

4. Mit 3 EL Rotweinessig, 1 EL Dijon-Senf, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Chicorée von beiden Seiten für 3 Minuten grillen.
6. Mit Dressing und 40 g gehobeltem Pecorino servieren.