

Chicoree gebraten

Rezept für 2 Personen



Zutaten

- 3 Chicoree (1 Beutel)
- 1 TL Garam Masala
- 1 Prise naturbelassenes Steinsalz
- 1 EL Pflanzenöl

Zubereitung

Den Chicoree waschen und die Blätter einzeln entfernen. Den restlichen Strunk mitverwenden.

In einer großem Pfanne etwas Öl erhitzen und die Blätter zugeben. Salz und Garam Masala darüber streuen und vorsichtig anbraten.

Eignet sich als als Beilage zu vielen Gerichten.