

Chicorée-Piccata mit Tomatensalat

Zutaten für 4 Portionen

6 mittelgroße Tomaten
2 kleine Zwiebel
100 g Kapern
2 EL gehackte Petersilie
etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl
8 Chicorée
eine halbe Zitrone
2 l Wasser
2 TL Salz
4 Eier
200 g geriebener Gouda
100 g Semmelbrösel
200 ml Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

Tomaten waschen und in Ecken schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Mit Kapern, Petersilie, Gewürzen, Essig und Öl vermischen und ziehen lassen.

Wasser mit Zitrone und Salz zum Kochen bringen. Äußere Blätter vom Chicoree entfernen. Chicorée der Länge nach halbieren und in den kochenden Sud legen. Einmal aufkochen lassen und schließend fünf Minuten ziehen lassen. Auf Küchenpapier oder Tuch abtropfen lassen.

Eier in einem Suppenteller verquirlen. Semmelbrösel mit Käse vermischen. Die halben Chicorée zuerst in der Eiermasse wenden, dann in der Käse-Semmelbrösel-Mischung, die etwas angedrückt wird.

In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und Chicorée darin von beiden Seiten anbraten. Mit dem Tomatensalat servieren.

Das Team von



wünscht Ihnen guten Appetit!