



Chicorée mit Rosinen, Pinienkernen, schwarzen Oliven, Kapern, Sardellen, Pecorino und

Categoria: Konturen **Difficoltà:** molto facile 🟢

Ingredienti per 8 Personen

Für 8 Personen

- 4 glattblättrige Eskariolen
- 200 g Pinienkerne
- 200 g Rosinen
- 300 g schwarze Oliven
- 200 g kleine Kapern
- 40 Sardellenfilets
- 300 g Pecorino-Käse
- 2 Büschel Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- Natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Küchenschnur zum Binden

Chefkoch: Lino Scarallo

Zubereitung

Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben, die Sardellen, die Kapern, die schwarzen Oliven, die eingeweichten Rosinen, die Pinienkerne und den Chili hinzufügen.

Lassen die verschiedenen Gewürze ein paar Minuten lang zusammenkommen.

Die Petersilie in reichlich kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten lang köcheln lassen, dann in eiskaltem Wasser abkühlen.

Gut abtropfen lassen und mit etwas Olivenöl und Salz zu einer Sauce verarbeiten.

Waschen und trocknen Sie den Chicorée gründlich.

Die Blätter ausbreiten und etwas von der vorbereiteten sautierten Füllung auf jedes Blatt geben.

Den Chicorée mit Küchengarn zusammenbinden, um die Füllung zu verschließen, und die Päckchen in dieselbe Pfanne mit etwas Öl legen, in der auch die Sauté-Füllung gebraten wurde.

10 Minuten bei geschlossenem Deckel garen, umdrehen, mit dem größten Teil des Schafskäses bestreuen und weitere 10-15 Minuten garen.

Den Bratensaft mit etwas Wasser ablöschen und einkochen lassen, bis eine Sauce entsteht.

Den Küchengarn von den Chicorées entfernen und mit dem restlichen Käse und der Petersiliensauce bestreut servieren.

*Enjoy von Chefkoch **Lino Scarallo!***

