

Gebraatenes Chicorée-Trio

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

- 1 Esslöffel Bratbutter**
- 2 kleine Trevisano
(ca. 220 g), längs halbiert**
- je 1 roter und gelber
Chicorée, in Vierteln**
- 2 Esslöffel Olivenöl**
- 1 Esslöffel Aceto balsamico**
- Salz, nach Bedarf**
- wenig Pfeffer**

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Trevisano und Chicorée mit den Schnittflächen nach unten ca. 2 Min. anbraten, wenden, ca. 2 Min. fertig braten. Trevisano und Chicorée auf Tellern anrichten, mit Öl und Aceto beträufeln, würzen.

