

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Rustikale Chicoree-Pfanne

**Zutaten:** 4 Chicoree, 125 g Salami, 2 gewürfelte Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, etwas Fett, Salz, Pfeffer, Paprika, 4 Eier, 1/8 Liter Milch, Schnittlauch und Petersilie nach Geschmack.

Von 4 geputzten Chicoreestauden die Strünke herausschneiden. Stauden in Streifen schneiden. Die feingehackten Zwiebeln und eine feingehackte Knoblauchzehe in einer großen Pfanne glasig braten. Etwas Brühe angießen. Den Chicoree zugeben. salzen, pfeffern und in der geschlossenen Pfanne in zehn Minuten bissfest dünsten. Die Eier mit 1/8 l Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Die Salami in Streifen schneiden und einen Esslöffel Schnittlauchröllchen oder Petersilie unterheben. Auf dem Chicoree stocken lassen.

Dazu: Mit Knoblauchbutter bestrichenes, aufgebackenes Stangenweißbrot.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)