

# SMARTER CHICOREÉ

## mit Granatapfel, Datteln & Ahornsirup

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 min.

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
3 Chicorée  
Olivenöl  
1 EL Rohrzucker  
1 EL Balsamico Creme  
1/2 Granatapfel  
1 EL Ahornsirup  
1 EL Butter  
6 Datteln  
Salz & Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

1. Chicorée halbieren
2. In der Grillpfanne (oder Kontakt-Griller) mit Olivenöl kurz kräftig anbraten und warm stellen
3. Das Fungi Pad anbraten und warm stellen
4. Butter mit etwas Rohrzucker in der Pfanne karamellisieren, die Datteln dazugeben, kurz durchschwenken
5. Mit Balsamico Creme und Gemüsebrühe ablöschen, kurz einkochen lassen
6. Chicorée anrichten
7. Gebratenes Pad auf die Chicorée-Blätter legen
8. Die Balsamico-Reduktion über das Gericht träufeln
9. Mit den Granatapfelkernen bestreuen