



## Chicorée-Nudeln

### Zutaten für 4 Personen

- 400 g Teigwaren (z. B. breite Nudeln)
- 3 Chicorée  
(ca. 600 g, halbiert und fein geschnitten)
- ½ Zitrone  
(dünn abgeschälte Schale, in feine Streifen geschnitten und blanchiert)
- 1 TL Zitronensaft
- 2–3 gepresste Knoblauchzehen
- 2 TL Bratbutter
- 150 g Rohrzucker  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebener Bergkäse  
einige Chicorée-Herzblättchen zum Garnieren

### Zubereitung

Die Teigwaren in Salzwasser al dente kochen. Die Flüssigkeit bis auf etwa 1 dl abgiessen und warm halten. Chicorée, Zitronenschale und Knoblauch unter ständigem Rühren in der heissen Bratbutter anbraten. Zucker hinzugeben, kurz mitrösten und würzen. Die Teigwaren inklusive der Restflüssigkeit sorgfältig mit dem Chicorée und dem Käse mischen. In vorgewärmte Teller verteilen. Mit Pfeffer bestreuen und mit den restlichen Chicorée-Herzblättchen garnieren.