

Chicorée mit Bandnudeln und Ziegenkäse

Zutaten für zwei Portionen:

- 2 Chicorée
- 250 g Bandnudeln
- 100 g Ziegenweichkäse
- 1 Rosmarinzweig
- Thymian
- Salz
- Pfeffer (schwarz aus der Mühle)
- Olivenöl
- Butter
- Schlagrahm

Chicorée waschen, eventuell unschöne äußere Blätter abzupfen, der Länge nach halbieren und den Strunkansatz entfernen. Bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl und dem Rosmarinzweig in einer Pfanne anbraten. Hitze zurückdrehen, mit etwas Thymian und Salz würzen und die Pfanne zudecken. Nach etwa 7 bis 10 Minuten (der Chicorée sollte noch Biss haben) Rosmarin entfernen und das Gemüse aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit etwas Sahne lösen.

Etwa 2 EL Butter zum gelösten Bratensatz geben. Dann die in Salzwasser bissfest gekochten Nudeln in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Das Gemüse darauf geben und mit dem Ziegenkäse bedecken. Die Pfanne abdecken und den Käse bei geringer Hitze schmelzen lassen. Vor dem Servieren mit Pfeffer abschmecken.

Wer keinen Ziegenkäse mag, kann auch Parmesan oder Pecorino nehmen.