



Chicoréeblätter in Mandelpanade auf Chorizo-Manchego-Salat

Zutaten (für vier Personen)

24 Chicoréeblätter (gedünstet – Außenblätter von 3 Stück)
3 EL Maismehl
2 Eier
150 g gemahlene Mandeln
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft

150 g feine Streifen von grünem Paprika
150 g Manchego-Käse
150 g Chorizo
Salz, Pfeffer
4 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Chicoréeblätter auflegen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durchs aufgeschlagene Ei ziehen, in gemahlene Mandeln wenden, in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb ausbacken, zum Aromatisieren zwei Rosmarinzwige zufügen. Streifen von grünem Paprika, Manchego-Käse, Chorizo gut vermengen, etwas Olivenöl zugeben, als Bett in tiefem Teller anrichten, Chicoréeblätter längs halbieren, rundum mit anlegen, mit Minzkrönchen garnieren.

Nährwerte pro Portion

637 kcal - 53 g Fett - 32 g Eiweiß - 17 g Kohlenhydrate - 1,5 BE