



# Chicoréekuchen mit Gorgonzola

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      8

## Zubereitung

---

3 Chicorée, weiss  
50 g Cherrytomaten  
150 g Gorgonzola

Hüllblätter vom Chicorée entfernen und diesen längs vierteln oder achteln. Cherrytomaten halbieren. Gorgonzola in Würfel schneiden oder zerbröckeln.

1 Ei  
100 ml Vollrahm  
½ Bund Petersilie  
Salz  
Pfeffer, gemahlen

Petersilie hacken. Ei für den Guss verquirlen, Rahm und Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Kuchenteig, rund ausgewallt

Den Teig mit dem Backpapier in das runde Kuchenblech geben und mit der Gabel einstechen. Chicorée strahlenförmig auf den Teig geben, Cherrytomaten und Gorgonzola dazwischenlegen und Guss darüber verteilen.

Rundes Kuchenblech auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

**Backgut einschieben**

## Zubehör

---

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm  
Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am                      14.12.2021

