

# Chicoree mit Grünkernsauce

für 4 Personen

<b>Menge</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
750 g	Chicoree	Chicorée putzen, waschen und den Kern kegelförmig herausschneiden. In einer Mischung aus Salz, Zitronensaft und 250 ml Wasser 5 Minuten garen. Chicorée abgiessen, Kochflüssigkeit auffangen und warm stellen.
2 El,	Zitronensaft	
50 g	Grünkernmehl	Butter aufschäumen lassen, das Grünkernmehl einrühren und anschwitzen. Anschliessend mit der Kochflüssigkeit ablöschen und unter Rühren 15 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Eier hartkochen, abschrecken, schälen und würfeln. Die Kräuter unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eigelb mit der Sahne verrühren und unter die Sauce geben (die Sauce darf nicht mehr kochen). Alles über den warmgehaltenen Chicoree geben und servieren.
80 g,	Butter	
2,	Eier	
6 El,	gemischte Kräuter	
1,	Eigelb	
150 ml	Schlagsahne	
	Salz und Pfeffer,	