

## Gefüllte Chicorées

### Zutaten:

8 kleine Chicorées  
100 g Blauschimmelkäse  
2 Eier  
Mehl  
Paniermehl  
Sonnenblumenöl

### Zubereitung:

Einen Topf der groß genug ist, um die 8 Chicorées zu fassen, mit warmen Wasser auffüllen und dieses zum Kochen bringen. Dann den Chicorée reingeben und garen. (Die Kochzeit ist abhängig von der Größe der Chicorées und der gewünschten Bissfestigkeit.)

Nach dem Kochen die Chicorées abtropfen und abkühlen lassen.

Den Käse in 8 gleiche Portionen aufteilen und in die Mitte jeder Chicorée-Knospe ein Stück Käse geben.

Die Eier in einer flachen Schale verquirlen. Mehl und Paniermehl jeweils in eine flache Schale geben. Nun wird jeder Chicorée zunächst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Paniermehl gewälzt, sodass die Chicorées rundum paniert sind.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Chicorées goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier etwas Fett abtupfen und servieren.

### Tipp:

Zu den Chicorées kann beispielsweise ein scharfer Chili-Dip oder eine milde Joghurtsoße gereicht werden. Der Blauschimmelkäse kann natürlich durch Frischkäse, Schafskäse problemlos ausgetauscht werden.

*Für Veganer eignet sich eine Füllung aus veganem Käse/Frischkäse, Tofu oder Gemüse; was einem individuell geschmacklich rein passt. Die Eier können leicht durch eine Mischung von 4 EL Mehl mit 200 ml Wasser ersetzt werden.*