

# Gebackener Chicorée mit Kirschtomaten

## Zutaten:

- 4 Chicorée
- 400 g Kirschtomaten
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

## So geht's:

1. Heize den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vor.
2. Halbiere den Chicorée längs und entferne bei Bedarf den harten, bitteren Innenteil.
3. Wasche die Kirschtomaten und halbiere sie.
4. Vermische Olivenöl, Zitronensaft und Honig in einer Schüssel und würze die Mischung mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.
5. Bestreiche den Chicorée mit einem Pinsel rundum sorgfältig mit der flüssigen Mischung und platziere ihn mit der Schnittseite nach oben in einer Auflaufform.
6. Wälze die halbierten Kirschtomaten in die restliche Mischung und verteile sie gleichmäßig um den Chicorée herum in der Auflaufform.
7. Backe den Chicorée und die Tomaten 25 Minuten lang auf der mittleren Schiene des Backofens.
8. Während der Chicorée backt, wasche die Petersilie, schüttele sie trocken und zupfe die Blätter grob auseinander.
9. Nimm den fertig gebackenen Chicorée aus dem Ofen und garniere ihn vor dem Servieren mit der Petersilie.

*Serviere dazu Salzkartoffeln oder Kartoffel-Wedges.*

## Guten Appetit!