Chicorée-Tarte

200g Weissmehl	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen
¾ TL Salz	Butter von Hand mit dem Mehl zu einer
75g Butter, kalt, in Stücken	krümeligen Masse verreiben.
½ dl Weisswein	Wein und Wasser beigeben und zu einem
½ dl Wasser	weichen Teig zusammenkneten.
	Flach drücken und 30Min. kalt stellen.

Teig auf bemehlter Fläche auswallen und in ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Mit der Gabel dicht einstechen.

3 Chicorée ca.400g	halbieren und in Salzwasser 1 Min. blanchieren, dann herausnehmen und abtropfen lassen.
60g geriebener Gruyère	auf den Teigboden streuen
1 Birne ca. 150g	halbiert, entkernt und längs in feine Schnitze geschnitten auf dem Käse verteilen.
Den abgetropften Chicorée	sternförmig auf die Birnen legen.

180g Crème fraiche	alle Zutaten bis auf den Käse zu einem Guss
1/2 dl Milch 2 Eier	vermischen.
½ Teelf. Salz	diesen auf den Kuchen giessen und mit Käse
wenig Pfeffer aus der Mühle	bestreuen.
20g geriebenen Gruyere	

Backen: 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens.

Lauchrisotto

2 Lauchstangen rüsten, waschen und in ca. 5cm lange Stücke schneiden

Etwas Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
1 Zwiebel fein geschnitten	beigeben und andünsten
1 Knoblauchzehe zerdrückt	nach Bedarf untermischen
2 Tassen Risottoreis	dazugeben und mitdünsten
2dl Weisswein	über den gedünsteten Reis giessen,
½ l Bouillon aufkochen	unter ständigem Rühren nach und nach zum Reis geben.

Nach ca 5 min. den Lauch zum Reis geben und diesen unter rühren weiterkochen

Vor dem Servieren nach Bedarf ca. 100g Gorgonzola dolce unter den Reis ziehen. Mit gehackten Baunüssen überstreut servieren.