

## **Huhn mit Chicoréepüree**

### **Zutaten:**

- 20 g Hühnerfleisch*
- 1 Kartoffel*
- 1 Chicorée*
- 1 Teelöffel pflanzliche Margarine oder Öl*

### **Zubereitung:**

Chicorée waschen, eventuell den bitteren Kern entfernen und zusammen mit der geschälten Kartoffel und dem Hühnerfleisch in etwas kochendem Wasser garen.

Wasser abgießen.

Hühnerfleisch im Fleischwolf zerkleinern und/oder mit der Kartoffel und dem Chicorée mitpürieren.

Margarine/Öl und eventuell etwas Kochflüssigkeit hinzufügen.

---

## **Poulet et purée d'endive**

### **Ingrédients :**

- 20 g de poulet*
- 1 pomme de terre*
- 1 petite endive*
- 1 cuillère à café de margarine ou huile végétale*

### **Préparation :**

Lavez l'endive, retirez éventuellement le cœur amer et faites-la cuire avec la pomme de terre épluchée et le poulet dans un peu d'eau bouillante.

Égouttez le tout après cuisson.

Passez le poulet au hachoir et/ou écrasez-le en purée avec la pomme de terre et l'endive.

Incorporez la margarine/l'huile et éventuellement un peu de liquide de cuisson.

---

## **Chicken with mashed chicory**

### **Ingredients:**

- 20 g chicken*
- 1 potato*
- 1 chicory stem*
- 1 teaspoon vegetable margarine or oil*

### **Preparation:**

Wash the chicory, remove the bitter kernel if desired, and cook with the peeled potato and chicken in a little boiling water.

Drain the pan.

Finely grind the chicken using a meat grinder and/or mash together with the potato and chicory.

Add in the margarine/oil and some cooking fluid if desired.