

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ÜBERBACKENER CHICOREE MIT SCHINKEN

Zutaten:

2 Ei Butter
2 Ei Mehl
300 ml Milch
1/2 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
2 STK. Chicorée
4 Scheiben gekochter Schinken
50 g geriebener Emmentaler oder Gruyere gerieben

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 2 Ei Butter in einem Topf schmelzen lassen. 2 Ei Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Min. anschwitzen. 300 ml Milch zugießen, mit einem Schneebesen kräftig unterrühren und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen.

Von 1/2 Bund Petersilie die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Petersilie in die Sauce geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Chicorée putzen (siehe Tipp), längs halbieren und in kochendem Salzwasser 5 Min. vorgaren. Gut abtropfen lassen. Auflaufform fetten. Chicoréehälften mit je 1 Scheibe gekochten Schinken umwickeln und in die Form legen.

Die Sauce über den Chicorée geben und mit 50 g geriebenem Käse bestreuen. Im heissen Backofen 20 Min. goldbraun überbacken.

Zusatztipps zur Zubereitung

Chicorée und Trevisiano (roter Chicorée) sind schön unkompliziert, weil sie nicht groß gewaschen und geputzt werden müssen. Entfernen Sie nur den Strunk großzügig, denn da stecken die Bitterstoffe drin - und zu viel davon ist eben auch zu viel.