

Unsere Rezeptidee

Chicorée mit Schinken



Zutaten:

für ca. 2 Portionen

4 Chicorée
8 Scheiben Kochschinken
3 EL Parmesan
200 g Streukäse
2 EL Butter
4 EL Mehl
150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Muskat



Zubereitung:



Den Chicorée waschen, halbieren und den Strunk herausschneiden. In heißem, gesalzenem Wasser 3-4 Minuten kochen. Anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Chicorée-Hälften mit jeweils einer Scheibe Kochschinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform geben.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl in die heiße Butter einrühren und kurz aufkochen lassen. Unter Rühren die Gemüsebrühe dazugeben. Den Parmesan dazugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



Die Sauce über den Den Chicorée gießen und mit Käse bestreuen. Im Ofen bei 180 °C Umluft 30 Minuten überbacken.

Tipp:



Eine Prise Zucker in das Kochwasser geben. Dadurch schmeckt der Chicorée weniger bitter.

Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr
Rezepte und Lebensmittelinfos:
[@heimischelandwirtschaft](https://www.instagram.com/heimischelandwirtschaft)