

AUFWAND  
**mittel**KOCHDAUER  
**40 Min.**SAISON  
**ganzjährig**HERKUNFT  
**Frankreich**

## CHICORÉE-GRATIN MIT SCHINKEN



Rezept: swissmilk, 4. 12. 2019 - Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Überbackener Chicorée ist ein Klassiker der belgischen Küche. Das international verbreitete Bittergemüse ist rund ums Jahr erhältlich.

### ZUTATEN (6 PERSONEN)

1 kg	Chicorée	1.5 dl	Saucenrahm
1 TL	Butter für die Gratinform	0.5 TL	Salz
250 g	Schinken	1 Pr	Pfeffer aus der Mühle
1 Zehe	Knoblauch, feine Scheiben	1 Pr	Muskatnuss, gerieben
		60 g	Greyerzer, geriebener

### ZUBEREITUNG

1. Reichlich Salzwasser aufkochen. Chicorée rüsten und im köchelnden Wasser 5-10 Min. knapp weich kochen.
2. Sauce vorbereiten: Knoblauch schälen, fein schiebeln und in den Saucenrahm geben. Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben und gut verrühren.
3. Ofen mit Grillfunktion auf 250° C vorheizen. Chicorée gut abtropfen, in Schinkentrancken einrollen und in eine eingebuttrerte Gratinform legen. Sauce über die Schinkenrollen giessen.
4. Greyerzer reiben und über den Gratin streuen. Im oberen Teil des Ofens 10 Min. gratinieren.