AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	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	Chicorrée	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 scheibeln 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 Schinkentranchen einrollen und in eine eingebutterte Gratinform legen. Sauce über die Schinkenrollen giessen.
4. Greyerzer reiben und über den Gratin streuen. Im oberen Teil des Ofens 10 Min. gratinieren.