Rezept

Chicoree Auflauf

Zutaten für 4 Personen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 6 Chicorée
- 6 Scheiben Kochschinken
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 600 ml Milch
- 200g Käse gerieben
- Muskat
- Salz und Pfeffer

Den Chicorée kochen und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl zufügen und gut mit der geschmolzenen Butter verrühren. Etwas von der Milch zugießen und alles wieder glatt rühren, so dann auch die übrige Milch zugießen und unterrühren. Wenn alles schön glatt gerührt ist die Hälfte vom geriebenen Käse zugeben und weiter alles schön verrühren. Die Soße mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenn die Soße nun schon einige Minuten geköchelt hat ist das bereits ausreichend.

Nun die Auflaufform vorbereiten, hierfür um jeden Chicorée eine Schinkenscheibe wickeln und in die Form legen, wenn alle drin sind die Soße übergießen. Abschließend den übrigen geriebenen Käse überstreuen und alles zusammen in den Backofen für ca. 45 Minuten bei ca. 180°C. Am besten gleich heiß servieren.

Guten Appetit!

KW46_Chicoree_Auflauf.pdf