

Überbackener Chicorée

Zutaten:

für 2 Portionen:

2 Chicorée

4 Scheiben gekochter Schinken

2EL Butter

2EL Mehl

300ml Milch

50g geriebener Bergkäse

½ Bund Petersilie

Steinsalz, frisch gemahlener Pfeffer & Muskatnuss

Zubereitung:

Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Minuten anschwitzen. Milch zugießen, mit einem Schneebesen kräftig unterrühren und bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Petersilie mit den Stielen fein hacken und in die Sauce geben.

Mit Steinsalz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Chicorée waschen, längs halbieren und in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorgaren. Gut abtropfen lassen.

Chicoréehälften mit je 1 Scheibe gekochten Schinken umwickeln und in die Form legen.

Die Sauce über den Chicorée geben und mit geriebenem Bergkäse bestreuen. Im heißen Backofen 20 Minuten goldbraun überbacken.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Guten Appetit!