Rezept

Chicorée-Gratin mit Bacon

Ein Rezept von Chicorée-Gratin mit Bacon, am 28.04.2024

Zutaten

2	große Chicorée
1	rote Zwiebel
3 EL	Butter
180 ml	Milch
	Muskatnuss
120 g	Gouda
100 g	Bacon in Scheiben (Frühstücksspeck)
20 g	Vollkornmehl
	Salz

Außerdem:

Auflaufform (ca. 26 x 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal, 47 g F, 27 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Den Chicorée waschen, den Strunk abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Die Stauden dann halbieren und die Hälften mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. garen.

2. In der Zwischenzeit den Gouda grob reiben, die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Bacon in feine Würfel schneiden.

3. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Die Zwiebel- und Speckwürfel hineingeben und 2 - 3 Min. darin anschwitzen. Das Mehl einrühren und sofort die Milch dazugießen. Kurz durchrühren, aufkochen und bei schwacher Hitze 2 - 3 Min. köcheln lassen. Die Béchamelsauce zuletzt mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

4. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Die Béchamelsauce über den Chicorée gießen, den Gouda darüberstreuen und das Gratin in 20 - 25 Min. fertig backen. Das Gratin auf zwei Tellern anrichten und servieren.