Rezept

Chicorée-Gratin

Ein Rezept von Chicorée-Gratin, am 20.04.2024

Zutaten

50 g	getrocknete Tomaten in Öl + 3 EL Tomatenöl
1 EL	Mehl
4	Stauden Chicorée
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2	Eigelb
150 ml	Gemüsebrühe
1/8 l	Milch
	Meersalz
80 g	geriebener aromatischer Käse (z. B. Gouda)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten abtropfen lassen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf mit der Brühe kurz aufkochen und zur Seite stellen.

2. Das Tomatenöl in einem Topf erhitzen. Das Mehl dazugeben und verrühren, bis sich Öl und Mehl gut ver bunden haben. Den Topf vom Herd ziehen und unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen 100 ml Milch dazugießen. Die Brühe mitsamt den Tomaten dazu gießen und alles schnell aufkochen, dabei immer wieder mit dem Schneebesen rühren, damit nichts anbrennt. Die Sauce 10 Minuten unter häufigem Rühren kochen lassen.

3. Inzwischen den Chicorée vom Strunk befreien, der Länge nach halbieren und im Sieb kalt abspülen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Eine ofenfeste Form mit 1 EL Tomatenöl fetten und die Chicoréehälften mit der Schnittfläche nach oben hineinlegen, salzen und pfeffern.

4. Den Käse in die Sauce rühren, bis er geschmolzen ist. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf vom Herd ziehen. Die Eigelbe mit der übrigen Milch verquirlen und in die Sauce rühren. Die Sauce über den Chicorée gießen. Die Form auf den Rost (mittlere Schiene) in den heißen Ofen stellen und das Gratin 15–20 Minuten backen. Dazu schmeckt Brot.