Rezept

# Chicorée-Schinken-Gratin mit Béchamel

Ein Rezept von Chicorée-Schinken-Gratin mit Béchamel, am 20.05.2025

## Zutaten

- **1/2 l** Béchamelsauce
- **2** Frühlingszwiebeln
- **3** Stängel Petersilie
- Salz
- Butter für die Form
- **800 g** Chicorée
- **200 g** gekochter Schinken in Scheiben
- **100 g** mittelalter Gouda
- Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Béchamelsauce zubereiten. Den Chicorée waschen, putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schinkenscheiben halbieren und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen hacken. Den Käse reiben. Salzwasser aufkochen lassen. Die Chicoréehälften darin ca. 8 Min. blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Die Chicoréehälften in die Form legen, salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln, die Hälfte der Petersilie und den Schinken darauf verteilen. Die Béchamelsauce darüber gießen. Mit übriger Petersilie und Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 25 Min. backen.