

Rezept

Chicorée-Süßkartoffel-Auflauf

Ein Rezept von Chicorée-Süßkartoffel-Auflauf, am 28.06.2026

Zutaten

800 g orangefarbene Süßkartoffeln	3 Stauden Chicorée (à ca. 170 g)
300 ml Milch	50 g Sahne
Salz	Pfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Currypulver
frisch gemahlene Muskatnuss	150 g Gorgonzola
1 EL Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und schälen und in Scheiben hobeln. Den Chicorée waschen, längs in Viertel schneiden und den harten Strunk entfernen.
2. Eine Auflaufform (ca. 30 x 22 cm) mit Butter einfetten. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Form legen. Die Chicoréeviertel zwischen die Kartoffelscheiben legen.
3. Die Milch mit der Sahne verrühren, mit 1 TL Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Currypulver und Muskat kräftig würzen und über den Auflauf gießen. Den Gorgonzola in Stückchen schneiden und auf dem Gemüse verteilen.
4. Den Auflauf im Backofen (Mitte) bei 180° (Umluft, ohne Vorheizen) in 30-35 Min. überbacken.