Rezept

Chicorée-Süßkartoffel-Auflauf

Ein Rezept von Chicorée-Süßkartoffel-Auflauf, am 27.05.2025

Zutaten

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

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.