

Rezept

Chicorée überbacken mit Schinken und Käse

Ein Rezept von Chicorée überbacken mit Schinken und Käse, am 19.06.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 800 g Chicorée (4-6 Stauden) | 2 Bio-Orangen |
| 1 EL Butter | Salz |
| Pfeffer | 4-6 Scheiben gekochter oder magerer geräucherter Schinken |
| 200 g Frischkäse | 100 g geriebenen Käse (z.B. Mozzarella, Gouda, Emmentaler) |
| 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Vom Chicorée die äußeren Blätter entfernen und die Stauden waschen, das Wurzelende abschneiden und den bitteren Strunk von unten kegelförmig herauschneiden.

2. 1 Orange heiß waschen, abtrocknen und von einer Hälfte die Schale abreiben. Beide Orangen auspressen.

3. In einer beschichteten Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen und die Chicoréestauden darin rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Orangensaft angießen und den Chicorée zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. bissfest garen.

4. Ofen auf 180° vorheizen. Den gegarten Chicorée aus dem Sud heben, jeweils mit 1 Scheibe Schinken umwickeln und in eine Auflaufform legen. Den Frischkäse im Garsud auflösen, Orangenschale hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über den Chicorée gießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. überbacken.

5. Inzwischen Kartoffeln waschen und in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. weich kochen. Pellkartoffeln abgießen und zum Chicorée servieren.