

Rezept

Chicorée gratin mit Schinken

Ein Rezept von Chicorée gratin mit Schinken, am 01.03.2024

Zutaten

800 g kleinere Chicoréestauden	Salz
2 EL Butter	1 EL Mehl
400 ml Milch	50 g Emmentaler, frisch gerieben
2 EL frisch geriebener Meerrettich	Muskatnuss, gerieben
150 g gekochter Schinken	1 Bund Frühlingszwiebeln
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Chicorée waschen, welche Blätter entfernen. Stauden längs halbieren und in Salzwasser 5 Min. vorkochen. Abtropfen lassen.
2. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen lassen, Mehl einrühren, bis es goldgelb ist. Milch unter Rühren unterschlagen, offen bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen. Käse und Meerrettich untermischen, mit Salz und Muskat abschmecken.
3. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Schinken vom Fettrand befreien und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.
4. Backform mit etwas Butter einfetten, Chicorée nebeneinander einschichten. Mit dem Schinken und den Zwiebelringen bestreuen, mit der Sauce begießen und mit der übrigen Butter in Würfeln belegen. Im Backofen (Mitte) 25 Min. backen.