

Rezept

# Chicoréekuchen

Ein Rezept von Chicoréekuchen, am 30.11.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> Chicorée	<b>1</b> fertig ausgerollter Blätterteig (rechteckig, aus dem Kühlregal)
<b>50 g</b> Schinkenwürfel	<b>1 Päckchen</b> TK-Schnittlauch
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>150 g</b> saure Sahne
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
Muskat, frisch gerieben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Chicorée waschen, putzen und quer in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Den Blätterteig auf das Backblech legen und den Chicorée darauf verteilen.
2. Die Schinkenwürfel und den Schnittlauch mit Eiern und saurer Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über den Chicorée gießen und gleichmäßig verstreichen.
3. Den Kuchen im Ofen (unten) etwa 25 Min. backen, bis der Belag schön gebräunt ist. Kurz stehen lassen, in Stücke schneiden, servieren.