

Rezept

# Gratinierter Gorgonzola-Chicorée

Ein Rezept von Gratinierter Gorgonzola-Chicorée, am 17.04.2024

## Zutaten

**8 kleine Stauden** Chicorée

**3 EL** Butter

**200 ml** Gemüsebrühe

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

**1** Eigelb (M)

Salz

Saft von ½ Zitrone

**2 EL** Mehl

**300 ml** Milch

Pfeffer

**150 g** Gorgonzola

Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Chicorée waschen, unschöne Blätter entfernen. Ausreichend Wasser zum Kochen bringen, Salz, 3 EL Zitronensaft und Chicorée dazugeben und die Stauden zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen.
2. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Chicoréestauden herausheben, gut abtropfen lassen und nebeneinander in die Form legen. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, Mehl darüberstäuben und unter Rühren mit dem Schneebesen anschwitzen. Nach und nach Brühe und Milch abwechselnd dazugießen, dabei immer kräftig weiterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und offen bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.
3. Gorgonzola klein schneiden und mit dem Eigelb unter die Sauce rühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über den Chicorée gießen und den Chicorée im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-25 Min. goldbraun gratinieren.