

Rezept

Vegetarisches Chicorée gratin

Ein Rezept von Vegetarisches Chicorée gratin, am 24.03.2023

Zutaten

1 kg Chicoréestauden	Salz
2 EL Butter	1 EL Mehl
125 g Sahne	100 g frisch geriebener Bergkäse oder Pecorino
2 Eier (Größe M)	Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss	ein paar Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Alle welken Blätter vom Chicorée ablösen. Den Chicorée waschen und längs vierteln. In einem Topf 3/4 l Wasser zum Kochen bringen und salzen. Chicorée einlegen, mit Deckel etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen lassen und den Chicorée in eine hitzebeständige Form legen.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze hellgelb werden lassen. Vom Chicoréesud 3/8 l abmessen und mit dem Schneebesen kräftig unterschlagen. Hitze klein stellen, die Sauce offen 10 Minuten köcheln lassen.
3. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 200 Grad). Sauce vom Herd ziehen, die Sahne und den Käse unterrühren, zum Schluss auch die Eier. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über dem Chicorée verteilen. Auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und etwa 25 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig braun wird.
4. Die Petersilie abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Vor dem Servieren über den Chicorée gratin streuen.