



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Überbackener Chicoree

Zutatenliste

6 Chicoree
6 Scheiben Kochschinken
4 EL Butter
3 EL Mehl
0,5 L Milch
100 g Gouda, mittelalt
Semmelbrösel
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Den Chicorée putzen und den bitteren Kern keilförmig herausschneiden (der Keil muss nicht groß sein, die heutigen Sorten sind nicht so besonders bitter). 10 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, mit der Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Butter zerlassen, Mehl hineinstreuen und unter Rühren anschwitzen. Nach und nach den halben Liter Milch dazugießen, dabei immer gut mit dem Schneebesen rühren. 5 bis 10 Minuten köcheln lassen, währenddessen den Käse reiben. Den Käse in der Sauce schmelzen lassen; von der Menge her: je nach Geschmack, aber 100 g sollten es schon sein. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Jeden Chicorée mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Alle nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform legen und mit der Sauce begießen. Zum Schluss noch Semmelbrösel und Butterflöckchen darauf setzen. Bei 200 Grad ca. 25 Minuten überbacken.

Dazu passt frisches Baguette und ein Bier oder ein kräftiger Weißwein.

Guten Appetit!