



Hebelstr. 11, 69214 Eppelheim
Tel: +49 6221 760149

Chicoree im Schinkenmantel überbacken

Zutaten

500g Chicoree (Strunk entfernen)
1 Scheibe gekochter Schinken pro Chicoree
150 g geriebener würziger Hartkäse
1 kleine Zwiebel
20 g Butter
20 g Mehl
eine Prise Salz, Pfeffer, Zucker
1 Ecke Schmelzkäse natur
2 EL Sahne

Zubereitung

Den Chicoree in Salzwasser 10 - 15 min kochen, einen Teil des Sudwassers aufheben für die weiße Soße.

Jeweils einen Chicoree in eine Schinkenscheibe einrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Den geriebenen Käse überstreuen und in den Backofen für ca. 10 min zum überbacken (ca. 180 C°)geben

In der Zwischenzeit die Soße zubereiten :

Die kleine Zwiebel würfeln und in der Butter andünsten, mit dem Mehl und dem Chicoree-Wasser (ca. 0,2 l) aufgiesen

sodass eine sämige Sauce entsteht. Würzen mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Zum Schluss die Sahne und den Schmelzkäse unterrühren und schmelzen lassen. Dazu schmecken Pellkartoffeln .

Guten Appetit