

Chicoree mit Schinken und Käsesoße

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Chicoree	4 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsesfond	Etwas / nach Bedarf
Butter	50 g
Weizenmehl (glatt)	50 g
Vollmilch	½ Liter
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	50 g
Schinken	4 Scheibe(n)
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Den Chicoree in einen Topf mit etwas Wasser, Butter und Salz geben. Dieser wird bei geringer Temperatur ca. 6 Minuten von beiden Seiten gegarrt. Je einen Chicoree in eine Scheibe gekochten Schinken einwickeln und in eine eingefettete Auflaufform legen. In separatem Topf die Butter zerlassen. Das Mehl hineinstäuben und gut verrühren. Nach und nach mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und zum Kochen bringen und gut würzen. Abschließend den geriebenen Käse untermengen. Den Chicoree mit der Käsesoße übergießen und mit geriebenen Käse bestreuen, damit sich eine Kruste bildet. Im vorgeheizten Backrohr gratinieren.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1629-Chicoree-mit-Schinken-und-Kaesesosse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at