

Gratinierter Chicorée

Zarte Chicorée-Sprossen werden mit gekochtem Schinken umwickelt und in einer feinen Sahnesoße mit viel Gouda überbacken.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

Zutaten:

- 4 Chicorée-Kolben
- 100 g gekochten Schinken (Scheiben)
- 500 ml Sahne
- 1 Prise Muskat
- Salz und Pfeffer
- Knoblauchpulver
- 150 g Gouda
- 500 g Kartoffeln

Zubereitung:

- Mit einem spitzen Messer den Strunk aus den Chicorée-Kolben schneiden – er ist extrem bitter. Eventuelle welke Blätter entfernen, Chicorée unter lauwarmem Wasser abspülen und trocknen.
- Chicorée-Kolben in einem Topf mit Salzwasser fünf Minuten sprudelnd kochen lassen und abgießen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Jeden Chicorée-Kolben mit einer Scheibe gekochtem Schinken umwickeln und in eine nicht zu große Auflaufform legen.
- Sahne mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Muskat würzen und über den Chicorée gießen.
- Gouda reiben und über den Chicorée streuen. Im vorgeheizten Backofen überbacken, bis die Sahne etwas eingedickt ist und der Käse appetitlich gebräunt ist, etwa 25 Minuten.
- In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in Salzwasser garkochen und ausdampfen lassen.
- Auflaufform aus dem Backofen nehmen und Chicorée aus der Form mit Salzkartoffeln servieren.
- Besonders gut schmeckt es, wenn man die Kartoffeln mit der Soße mit Hilfe einer Gabel grob zerdrückt – **Mahlzeit!**