

Omas Rezeptesammlung

Chicoree Gratin

Gattung: Chicoree, Gemüse, Gratin

1 Essl. Butter,
4 Chicorée,
Salz,

Pfeffer,
8 gekochter Schinken

Sauce:

1 Essl. Butter,
2 Essl. Mehl,
300 ml Kochflüssigkeit eventl. mit
-Milch ergänzt,
1 Prise Muskatnuss,

Salz,
3 Essl. Sahne,
50 g Parmesankäse (gerieben),
Butterflöckchen

In einem weiten Topf Butter schmelzen. Chicorée halbieren, den Strunk herausschneiden und in den Topf legen. Etwa 100 ml Wasser darüber gießen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten dämpfen.

Danach das Gemüse aus der Flüssigkeit nehmen und etwas abkühlen lassen. Jede Chicorée-Hälfte mit einer Scheibe Schinken umwickeln und in eine eingefettete Gratinform legen.

Für die Sauce die Butter schmelzen, Mehl beigeben und kurz dünsten. Mit der Kochflüssigkeit ablöschen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Die Sauce mit Sahne verfeinern und über den Chicorée gießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und ein paar Butterflöckchen darauf verteilen. Den Chicorée in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten gratinieren.