



Chicorée im Schinkenmantel

Kurz angerösteter Chicorée wird in Schinken eingeschlagen und mit geriebenem Käse und Rahm im Ofen überbacken. Ein einfaches, aber gutes Rezept. Der Chicorée wird vorab in Butter angeröstet und mit Puderzucker carameliert, das federt den bitterlichen Geschmack des Chicorée ein wenig ab. Der Vollrahm ist eher reichlich bemessen, das gibt genügend Sauce, die man gerne mit Brot aufunkt.

Zutaten (1 Portion)

1	Chicorée
15g	Tafelbutter
1Tl	Puderzucker
4	dünne Schinkenscheiben
40g	Sbrinz gerieben
7cl	Vollrahm
	Kräutersalz

Zubereitung

Chicorée der Länge nach halbieren, den Strunk herausschneiden, aber nur soweit, dass die Blätter noch zusammenhalten.

Butter schmelzen, sobald die Butter aufschäumt, Chicorée mit der Schnittfläche nach unten in die Butter legen und ca. 5 Minuten bräteln lassen. Chicorée wenden und mit wenig Kräutersalz bestreuen. Mit Puderzucker bestäuben. Wieder auf die Schnittfläche drehen und nochmals 5 Minuten bräteln lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Je 2 Schinkenscheiben leicht überlappend auslegen. Chicorée mit der Schnittfläche nach oben auf den Schinken legen, Schinken über den Chicorée klappen und in eine

ausgebutterte Gratinform legen. Mit dem geriebenenen Käse bestreuen und mit dem Vollrahm übergossen. In der Mitte des Ofen ca. 25 Minuten überbacken.





