



## Chicorée-Käseschnitte mit Speck

Statt mit Brot wird die Käseschnitte mit Chicorée gebacken und wird damit schön saftig. Der kurz vorgekochte Chicoree wird nicht einfach mit Käsescheiben belegt, sondern mit einer gut gewürzten Masse aus geraffeltem Käse, Zwiebel, Ei und etwas Rahm. So wird sie schön geschmeidig und würzig. Pfeffer und reichlich Muskatnuss sind dabei gefragt. Der Speck wird über die Käseschnitte gestreut und könnte für eine vegetarische Variante auch durch ein paar Scheiben Essigurke ersetzt werden.

### Zutaten

1 grosser Chicorée  
100g milder Halbhartkäse  
40g Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei  
1Tl Estragon getrocknet  
5cl Vollrahm  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
50g Bratspeck

### Zubereitung

Chicorée in leicht gesalzenem Wasser 3-4 Minuten kochen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Zwiebel hacken, Speck zu 2cm breiten Streifen schneiden.

Käse durch die Röstiraffel reiben, in eine Schüssel geben, Zwiebel, Ei, Vollrahm und Estragon zugeben, Knoblauch dazupressen und vermischen. Mit Pfeffer und reichlich Muskatnuss würzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Chicorée längs halbieren, den Strunk leicht kappen. Chicorée in eine Gratinform legen, leicht flachdrücken und die Käsemasse darauf verteilen. Speck darüber streuen.

In der Mitte des Ofens ca. 25 Minuten überbacken.





