



Gratinierter Chicorée im Kartoffelbett

Chicorée im Ofen zu überbacken ist immer eine gute Idee. Er harmoniert dabei mit vielen weiteren Zutaten. So wie nach diesem Rezept, mit Weichkäse belegt, mit Schinken umwickelt und auf einem Kartoffelbett mit Rahm und Bouillon gratiniert. Und: Warm zubereitet verliert der Chicorée viel von seiner Bitterkeit.

Zutaten (2 Portionen)

2 Chicorée (zusammen ca. 200g)
2 Scheiben Vorderschinken
60g Weichkäse, z.B. Brie
250g Kartoffeln, festkochend
30g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1dl Vollrahm
7cl kräftige Gemüsebouillon
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
Muskatnuss
Kräutersalz
Bratbutter

Zubereitung

Rosmarin fein hacken, in der Bouillon aufkochen, auskühlen lassen und mit dem Rahm vermischen.

Chicorée längs halbieren und die Kiele ausschneiden, aber nicht ganz ausschneiden, da sonst der Chicorée auseinanderfällt. Schnittflächen mit Kräutersalz würzen. Weichkäse zu ca. 4mm dicken Scheiben schneiden und auf die Schnittflächen legen. Chicorée mit je einer halben Scheibe Schinken umwickeln.

Kartoffeln schälen und zu ca. 1,5cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Ofen auf 180° vorheizen.

Ein Gratinform ausbuttern, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch einfüllen, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen und leicht vermischen. Chicorée-Päckli auf die Kartoffeln legen und leicht zwischen die Würfel eindrücken. Rahm-Bouillon aufrühren, damit sich der Rosmarin gut verteilt, und über den Gratin giessen.

In der Mitte des Ofens ca. 40 Minuten gratinieren.





